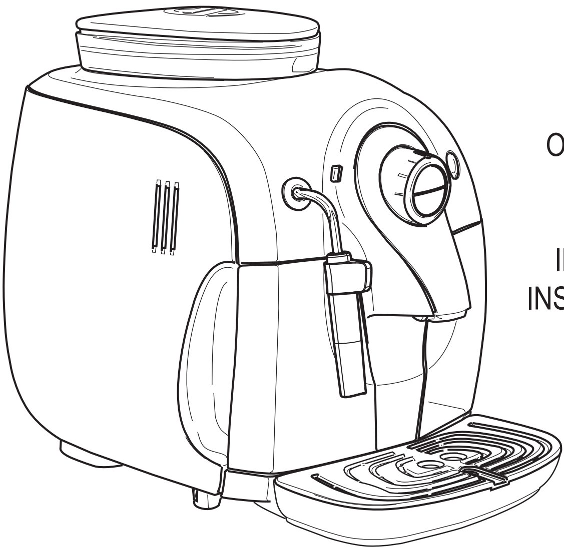
Xsmall Steam
Xsmall Plus



ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUÇÕES PARA O USO
INSTRUCCIONES PARA EL USO
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUKCJE OBSŁUGI

Type Sup 033R

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.
READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.
LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG IST VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER MASCHINE AUFMERKSAM ZU LESEN.
LER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES PARA O USO ANTES DE USAR A MÁQUINA.
LÉANSE ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.
LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.
PRZECZYTAĆ UWAŻNIE NINIEJSZE INSTRUKCJE OBSŁUGI PRZED UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA.

C US

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Italiano | English | Deutsch | Français | Español | Portugal | Nederlands | Polski

Ideas with Passion — Saeco

Congratulazioni!

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questa macchina per caffè espresso, di qualità superiore, e vi ringraziamo per la fiducia accordataci. Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che vi spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza. Se avete altre domande, rivolgetevi al rivenditore o direttamente alla casa produttrice. Saremo lieti di darVi tutti i chiarimenti desiderati.

Congratulations!

Thank you for purchasing this highest quality espresso coffee machine and for your confidence in our company. Before operating the machine, we recommend carefully reading the operating instructions that explain how to use, clean and maintain it in perfect working order. Please refer to an authorized dealer, or to Saeco, if you have any questions. We will be happy to provide any clarifications.

Herzlichen Glückwunsch!

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses hochwertigen Kaffeevollautomaten und danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen. Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen, in der der Gebrauch, die Reinigung und die Pflege beschrieben werden. Sollten Sie darüber hinaus weitere Fragen haben, so wenden Sie sich bitte an den Händler oder direkt an den Hersteller. Wir liefern Ihnen gerne alle gewünschten Informationen.

Félicitations !

Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à café expresso de qualité supérieure et vous remercions de votre confiance. Avant de mettre la machine en marche, nous vous recommandons de lire attentivement ce mode d'emploi qui vous explique comment utiliser, nettoyer et conserver la machine en parfait état de fonctionnement. Si vous avez des questions à poser, nous vous prions de contacter le revendeur ou directement notre service consommateurs. Nous vous donnerons avec plaisir toutes les informations nécessaires.

¡Enhorabuena!

Enhorabuena por haber comprado esta máquina de café exprés de alta calidad y gracias por la confianza depositada en nosotros. Antes de poner en funcionamiento la máquina se aconseja leer atentamente las instrucciones de uso que explican cómo utilizarla, limpiarla y mantenerla en perfectas condiciones. En caso de dudas, dirigirse a un revendedor o directamente al fabricante. Será un placer responderle.

Parabéns!

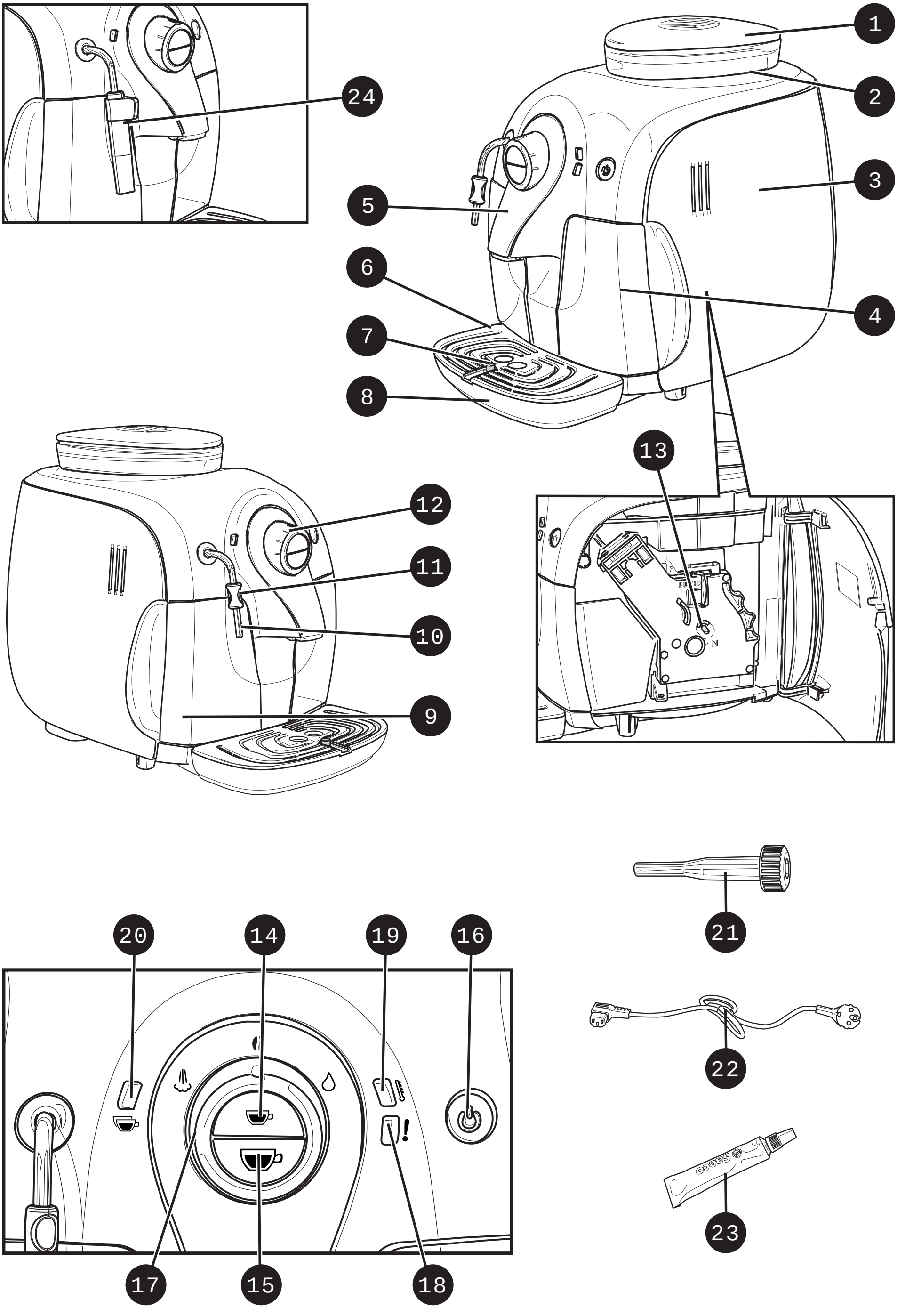
Obrigado por ter adquirido esta máquina de café expresso, de qualidade superior, e pela confiança demonstrada. Antes de pôr a funcionar a máquina, aconselhamos a ler atentamente as instruções de uso nas quais é explicado como utilizá-la, limpá-la e mantê-la em perfeita eficiência. Para outros esclarecimentos, dirija-se ao revendedor ou directamente ao fabricante. Teremos o prazer em esclarecer quaisquer outras dúvidas.

Gefeliciteerd!

Wij feliciteren u met het feit dat u deze espressomachine van topkwaliteit gekocht heeft en danken u voor het in ons gestelde vertrouwen. Wij adviseren u om, voordat u het apparaat in gebruik neemt, deze instructies aandachtig te lezen. In deze gebruiksaanwijzing wordt namelijk uitgelegd hoe u het apparaat het beste kunt gebruiken, schoonmaken en onderhouden. Als u nog vragen heeft kunt u zich wenden tot de verkoper of rechtstreeks contact opnemen met de fabrikant. Wij zullen u met plezier de gewenste informatie verschaffen.

Gratulacje!

Gratulujemy Państwu zakupu tego wysokiej jakości ekspresu do kawy espresso i dziękujemy za powierzone nam zaufanie. Przed uruchomieniem urządzenia radzimy Państwu uważnie przeczytać instrukcje użytkowania, które objaśnią, w jaki sposób należy go używać, myć i utrzymywać w doskonałym stanie. Jeżeli mają Państwo jakieś pytanie, należy zwrócić się do sprzedawcy bądź bezpośrednio do producenta. Będziemy zaszczyceni mogąc udzielić Państwu wszelkich informacji.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24

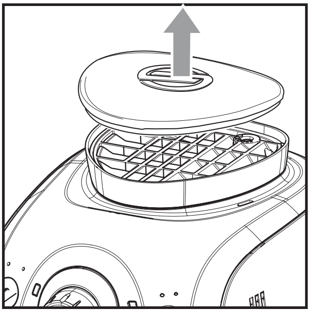


Fig.1 - Abb.1 - Afb.1 - Rys.1

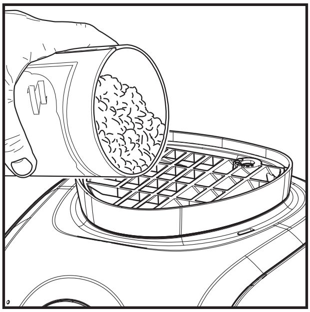


Fig.2 - Abb.2 - Afb.2 - Rys.2

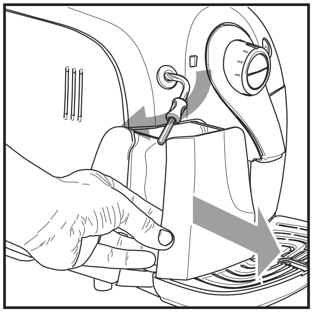


Fig.3 - Abb.3 - Afb.3 - Rys.3

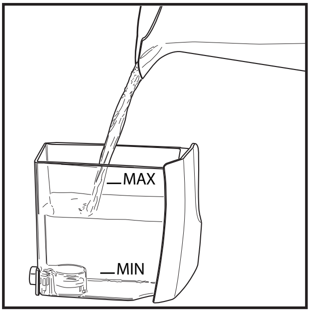


Fig.4 - Abb.4 - Afb.4 - Rys.4

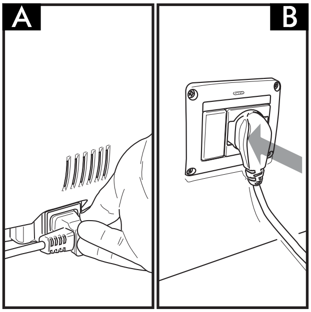


Fig.5 - Abb.5 - Afb.5 - Rys.5

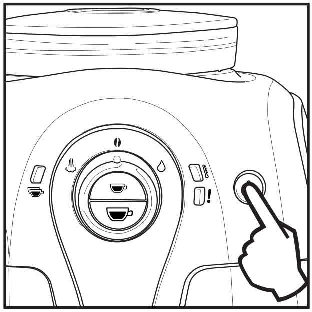


Fig.6 - Abb.6 - Afb.6 - Rys.6

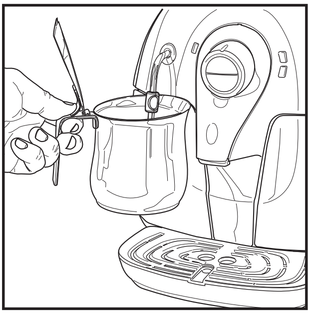


Fig.7 - Abb.7 - Afb.7 - Rys.7

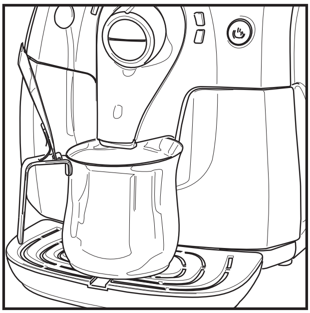


Fig.8 - Abb.8 - Afb.8 - Rys.8

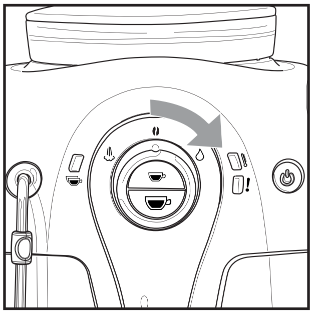


Fig.9 - Abb.9 - Afb.9 - Rys.9

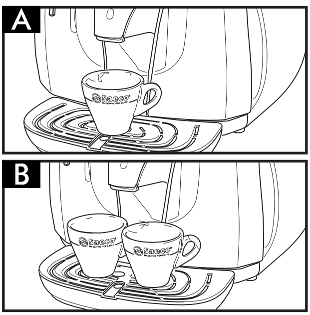


Fig.10 - Abb.10 - Afb.10 - Rys.10

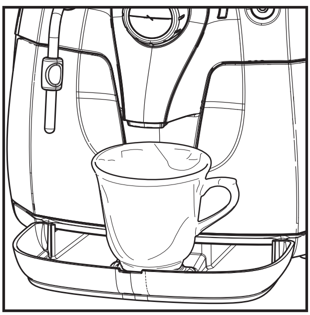


Fig.11 - Abb.11 - Afb.11 - Rys.11

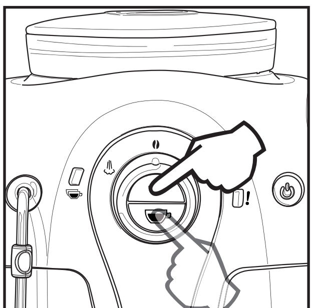


Fig.12 - Abb.12 - Afb.12 - Rys.12

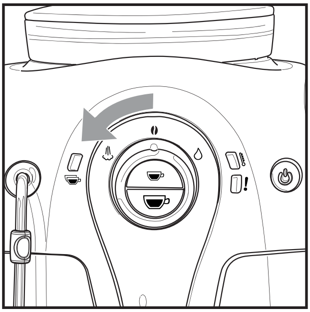


Fig.13 - Abb.13 - Afb.13 - Rys.13

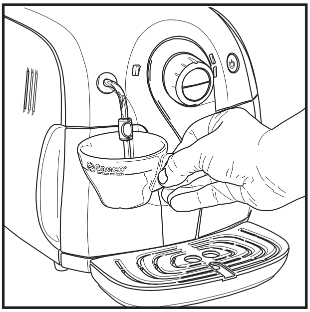


Fig.14 - Abb.14 - Afb.14 - Rys.14

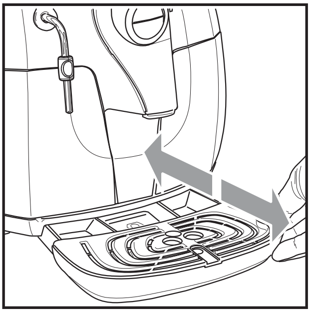


Fig.15 - Abb.15 - Afb.15 - Rys.15

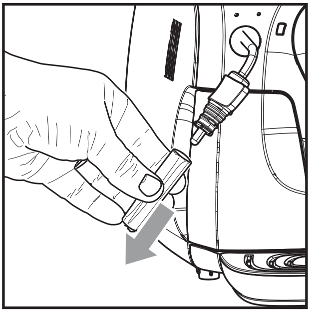


Fig.16 - Abb.16 - Afb.16 - Rys.16

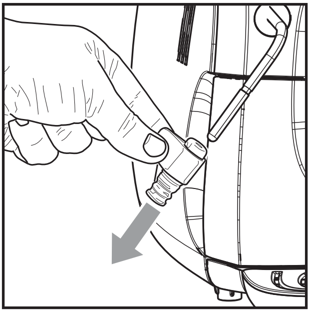


Fig.17 - Abb.17 - Afb.17 - Rys.17

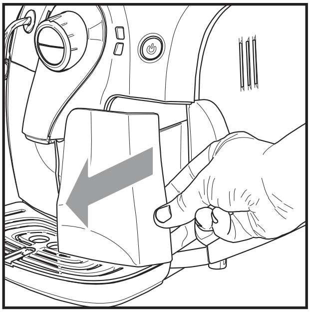


Fig.18 - Abb.18 - Afb.18 - Rys.18

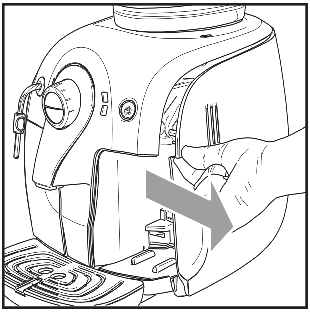


Fig.19 - Abb.19 - Afb.19 - Rys.19

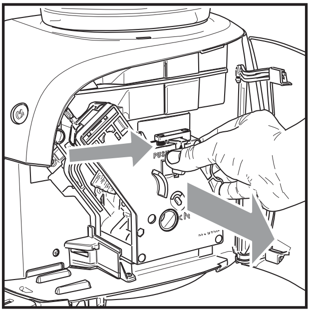


Fig.20 - Abb.20 - Afb.20 - Rys.20

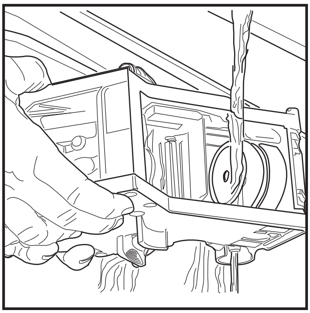


Fig.21 - Abb.21 - Afb.21 - Rys.21

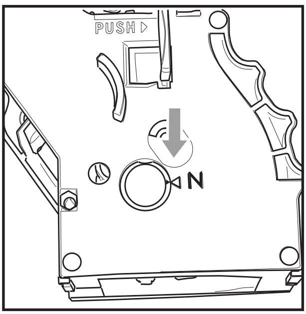


Fig.22 - Abb.22 - Afb.22 - Rys.22

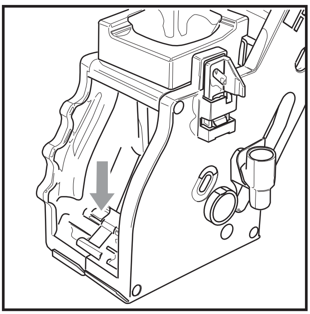


Fig.23 - Abb.23 - Afb.23 - Rys.23

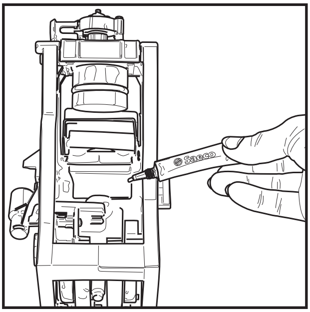


Fig.24 - Abb.24 - Afb.24 - Rys.24

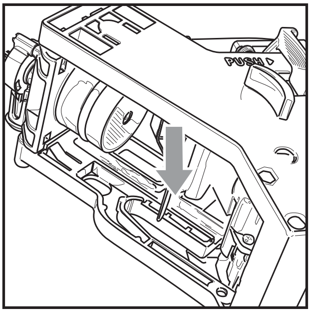


Fig.25 - Abb.25 - Afb.25 - Rys.25

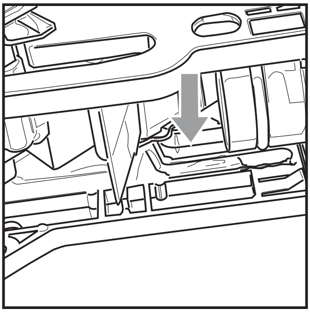


Fig.26 - Abb.26 - Afb.26 - Rys.26

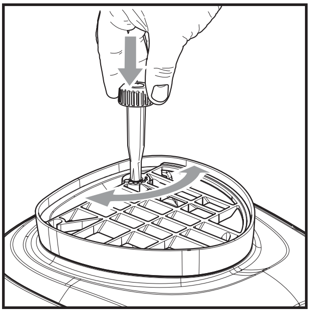


Fig.27 - Abb.27 - Afb.27 - Rys.27

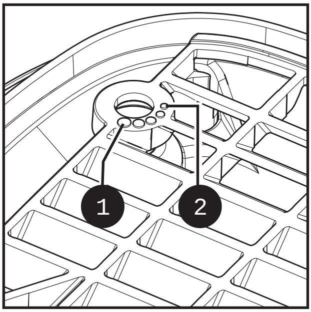


Fig.28 - Abb.28 - Afb.28 - Rys.28



Fig.29 - Abb.29 - Afb.29 - Rys.29

1 GENERALITÀ

La macchina da caffè è indicata per la preparazione di caffè espresso impiegando caffè in grani; è dotata di un dispositivo per l'erogazione del vapore e di acqua calda. Il corpo della macchina dall'elegante design è stato progettato per uso domestico e non è indicato per un funzionamento continuo di tipo professionale.

Attenzione. Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- **impiego errato e non conforme agli scopi previsti;**
- **riparazioni non eseguite presso i centri d'assistenza autorizzati;**
- **manomissione del cavo di alimentazione;**
- **manomissione di qualsiasi componente della macchina;**
- **stoccaggio o uso della macchina a temperature diverse dalle condizioni di utilizzo (tra i 15°C e i 45 °C)**
- **impiego di pezzi di ricambio ed accessori non originali.**

In questi casi viene a decadere la garanzia.

1.1 Per facilitare la lettura

Il triangolo d'avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!

Il riferimento ad illustrazioni, parti dell'apparecchio o elementi di comando, ecc. è indicato da numeri o lettere; in questo caso si rimanda all'illustrazione.

Questo simbolo evidenzia le informazioni da tenere in maggiore considerazione, per un migliore utilizzo della macchina.

Le illustrazioni corrispondenti al testo si trovano nelle prime pagine del manuale. Consultare queste pagine durante la lettura delle istruzioni per l'uso.

1.2 Impiego di queste istruzioni per l'uso

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro ed allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.

Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi ai Centri di Assistenza Autorizzati.

2 DATI TECNICI

Il costruttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto.

Tensione nominale - Potenza nominale - Alimentazione	Vedi targhetta posta all'interno dello sportello (3)
Materiale corpo	Termoplastico
Dimensioni (l x a x p) (mm)	295 x 325 x 420
Peso	6,9 Kg
Lunghezza cavo	1,2 m
Pannello di comando	Sulla parte frontale
Pannarello	Di serie solo nel modello Plus - Speciale per cappuccini
Serbatoio acqua	1,0 litri - Estraibile
Capacità contenitore caffè (gr)	170
Capacità contenitore fondi	8
Pressione pompa	15 bar
Caldaia	Inox
Dispositivi di sicurezza	Termofusibile

3 NORME DI SICUREZZA

Mai mettere a contatto dell'acqua le parti sotto corrente: pericolo di cortocircuito! Il vapore e l'acqua calda possono provocare scottature! Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo; toccare con precauzione il beccuccio vapore / acqua calda prendendolo per l'apposita presa: pericolo di scottature!

Destinazione d'uso

La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego domestico. È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano

sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.

Alimentazione di corrente

Allacciare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata.
La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio, situata all'interno dello sportello 3.

Cavo d'alimentazione

Mai usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso.
Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti. Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio.
Non portare o tirare la macchina per caffè tenendola per il cavo.
Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate.
Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.

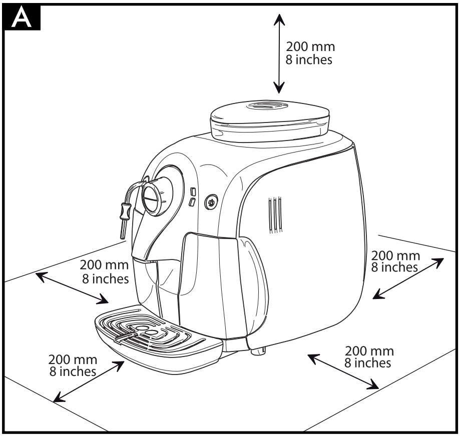
Protezione d'altre persone

Tenere i bambini sotto supervisione, per evitare che giochino con l'apparecchio.
I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici. Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina.

Pericolo d'ustioni

Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore e/o d'acqua calda: **pericolo di scottature!**
Usare sempre le apposite maniglie o manopole.

A



Ubicazione

Sistemare la macchina per caffè in un posto sicuro, dove nessuno può rovesciarla o venirne ferito.
Acqua calda o vapore surriscaldato potrebbero fuoriuscire: **pericolo di scottature!**
Non tenere la macchina a temperatura inferiore a 0°C; c'è il pericolo che il gelo possa danneggiare la macchina. Non usare la macchina per caffè all'aperto.
Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi.

Pulizia

Prima di pulire la macchina, è indispensabile spegnere la macchina con il tasto ON/OFF e poi staccare la spina dalla presa di corrente.
Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi.
Mai immergere la macchina nell'acqua!
È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.
Non utilizzare, per scopi alimentari, l'acqua rimasta nel serbatoio per alcuni giorni, lavare il serbatoio e riempirlo con acqua fresca potabile.

Spazio per l'uso e la manutenzione

Per il corretto e buon funzionamento della macchina per caffè si consiglia quanto segue:
- Scegliere un piano d'appoggio ben livellato;
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- Prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura **(Fig.A).**

Custodia della macchina

Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, spegnerla e staccare la spina dalla presa. Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini. Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione

Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa. Mai mettere in funzione una macchina difettosa.
Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni.
Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Antincendio

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

Legenda componenti macchina

1 Coperchio contenitore caffè in grani
2 Contenitore caffè in grani
3 Sportello di servizio
4 Cassetto raccogli fondi
5 Erogatore caffè
6 Griglia appoggia tazze
7 Indicatore vasca raccogli gocce piena
8 Vasca raccogli gocce
9 Serbatoio acqua
10 Tubo erogazione acqua calda / vapore
11 Protezione per tubo erogazione (10)
12 Pannello comandi
13 Gruppo caffè

Pannello comandi

14 Tasto erogazione caffè corto
15 Tasto erogazione caffè lungo
16 Tasto ON/OFF
17 Selettore caffè / acqua calda / vapore.
18 Led Allarmi
19 Led Temperatura
20 Led Doppio caffè

Accessori

21 Chiave per regolazione macinatura
22 Cavo alimentazione
23 Grasso per Gruppo Caffè
24 Pannarello (di serie solo nel modello Plus)

4 INSTALLAZIONE

Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle "Norme di sicurezza" riportate nel cap.3.

4.1 Imballaggio

L'imballo originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione.
Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

4.2 Operazioni preliminari

- Dall'imballo, prelevare il coperchio contenitore caffè (1) e la vasca raccogli gocce (8) con griglia (6).
- Prelevare, dall'imballo, la macchina da caffè e posizionarla in un luogo idoneo rispondente ai requisiti richiesti e descritti nelle norme di sicurezza (cap.3).
- **(Fig.15)** - Inserire la vasca raccogligocce (8) con la griglia (6) nell'apposita sede sulla macchina.
- Inserire il coperchio (1) sul contenitore caffè (2).
- Prima d'inserire la spina nella presa di corrente, assicurarsi d'aver eseguito tutte le operazioni riportate nel par.4.3.

Nota importante: É importante leggere quanto riportato nel Capitolo 12, ove viene spiegato in dettaglio il significato di tutte le segnalazioni che la macchina fornisce all'utilizzatore, mediante i leds posizionati sul pannello comandi.

Non togliere MAI la vaschetta raccogligocce a macchina accesa. Aspettare un paio di minuti dopo lo spegnimento in quanto la macchina esegue un ciclo di risciacquo/autopulizia (vedi paragrafo 4.4)."

4.3 Prima accensione

- **(Fig.3)** - Estrarre il serbatoio acqua (9) dalla sua sede.
- **(Fig.4)** - Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca; non superare il livello (MAX) riportato nel serbatoio. Reinserire il serbatoio nella sede apposita.

Immettere nel serbatoio (9) sempre e soltanto acqua fresca non gassata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio e/o la macchina. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.

- **(Fig.1)** - Togliere il coperchio (1) dal contenitore caffè (2).
- **(Fig.2)** - Versare lentamente il caffè in grani nel contenitore.

Nota: La griglia posta nel contenitore caffè non può e non deve essere rimossa.

Immettere nel contenitore (2) sempre e soltanto caffè in grani. Caffè macinato, solubile, nonché altri oggetti danneggiano la macchina.

- Riposizionare il coperchio (1) sul contenitore caffè (2).
- **(Fig.5A)** - Inserire la spina nella presa di corrente sul retro della macchina.

- **(Fig.5B)** - Inserire la spina dell'altro capo del cavo in una presa di corrente a parete di tensione adeguata.
- Assicurarsi che il selettore (17) sia in posizione "**()**"; se necessario, ruotarlo fino a portarlo nella posizione indicata.
- **(Fig.6)** - Per accendere la macchina è sufficiente premere il tasto (16); il led (18) comincia a lampeggiare velocemente indicando che è necessario procedere al caricamento del circuito.
- **(Fig.7)** - Per caricare il circuito inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello per versione plus) (10);
- **(Fig.9)** - Ruotare il selettore (17) in senso orario fino al punto "💧" ed attendere.

  Quando esce acqua in modo regolare ed il led (18) lampeggerà lentamente, richiedendo la chiusura del selettore, ruotare il selettore in senso antiorario fino a riportalo nella posizione "**()**".
- A questo punto il led (19) inizia a lampeggiare lentamente, indicando la fase di riscaldamento.

i Nota: Prima di procedere alla prima messa in funzione, in caso di prolungata inattività o se il serbatoio acqua è stato vuotato completamente, è consigliabile caricare il circuito.

i Terminato il riscaldamento, la macchina esegue un ciclo di risciacquo dei circuiti interni (vedere par.4.4)

- Terminate le operazioni di cui sopra, la macchina è predisposta per l'uso.
- Per erogare caffè, acqua calda o vapore, ed utilizzare correttamente la macchina, seguire attentamente le istruzioni che seguono.

4.4 Ciclo di risciacquo/autopulizia

Il ciclo consente di risciacquare i circuiti caffè interni con acqua fresca.

Questo ciclo viene eseguito:
- all'avvio della macchina (con caldaia fredda)
- dopo aver caricato il circuito (con caldaia fredda)
- durante la fase di preparazione dello Stand-by (qualora sia stato erogato un prodotto caffè)
- durante la fase di spegnimento dopo aver premuto il tasto (16) ON/OFF (qualora sia stato erogato un prodotto caffè).

i Nota: quando si è presenti, prima che inizi l'erogazione, si consiglia di posizionare un contenitore sotto l'erogatore (5) (Fig.8).

Viene erogata una piccola quantità d'acqua che risciacqua e riscalda tutti i componenti; in questa fase i led lampeggiano ciclicamente in senso antiorario.

Attendere che questo ciclo venga portato a termine automaticamente; si può interrompere l'erogazione premendo uno dei due tasti caffè.

5 REGOLAZIONI

La macchina che avete acquistato consente di effettuare alcune regolazioni che vi permetteranno di utilizzarla al meglio.

5.1 Saeco Adapting System

Il caffè è un prodotto naturale e le sue caratteristiche possono cambiare in funzione dell'origine, della miscela e della tostatura. La macchina da caffè Saeco è dotata di un sistema di auto-regolazione che consente d'utilizzare tutti i tipi di caffè in grani esistenti in commercio (non caramellati).
- La macchina si regola automaticamente per ottimizzare l'estrazione del caffè, assicurando la perfetta compattazione della pastiglia per ottenere un caffè espresso cremoso, in grado di sprigionare tutti gli aromi, indipendentemente dal tipo di caffè utilizzato.
- il processo di ottimizzazione è un processo di apprendimento che richiede l'erogazione di un certo numero di caffè per permettere alla macchina di regolare la compattazione della polvere.
- attenzione ci possono essere delle miscele particolari, che richiedono una regolazione delle macine per ottimizare l'estrazione del caffè - (vedi par.5.2).

5.2 Regolazione macinacaffè

⚠ Attenzione! La manopola di regolazione della macinatura, posta all'interno del contenitore caffè, deve essere ruotata solo quando il macinacaffè è in funzione. Non inserire caffè macinato e/o solubile nel contenitore caffè in grani.

⚠ È vietato introdurre qualsiasi materiale che non sia caffè in grani. Il macinacaffè contiene componenti in movimento che possono essere pericolosi; vietato introdurre le dita e/o altri oggetti. Prima di intervenire, per qualsiasi motivo, all'interno del contenitore caffè, spegnere la macchina premen-

do il tasto ON/OFF e staccare la spina dalla presa di corrente. Non immettere caffè in grani quando il macinacaffè è in funzione.

La macchina permette di effettuare una leggera regolazione del grado di macinatura del caffè per adattarlo al tipo di caffè utilizzato.
La regolazione deve essere effettuata agendo sul perno presente all'interno del contenitore caffè; questo deve essere premuto e ruotato solo con la chiave fornita in dotazione.
(Fig.27) - Premere e ruotare il perno di un solo scatto alla volta ed erogare 2-3 caffè; solo in questo modo si può notare la variazione del grado di macinatura.
(Fig.28) - I riferimenti posti all'interno del contenitore indicano il grado di macinatura impostato; si possono impostare 5 gradi di macinatura differente con i seguenti riferimenti:

1 - Macinatura Grossa
2 - Macinatura Fine

5.3 Regolazione caffè in tazza

La macchina permette di regolare la quantità di caffè erogato secondo i vostri gusti e/o alle dimensioni delle vostre tazze/tazzine.

Ad ogni pressione e rilascio del tasto (14) o (15) la macchina eroga una quantità programmata di caffè. Questa quantità può essere ri-programmata a piacimento. Ad ogni tasto è associata un'erogazione di caffè; questa avviene in modo indipendente.

Come esempio, si descrive la programmazione del tasto (14) a cui, di norma, è associato il caffè espresso.

- **(Fig.10A)** - Porre una tazzina sotto all'erogatore.
- **(Fig.12)** - Premere e mantenere premuto il tasto (14); durante questa fase il led (20) lampeggia.
- **(Fig.12)** - Quando, nella tazzina, è stato raggiunto il quantitativo di caffè desiderato, rilasciare il tasto (14).

A questo punto il tasto (14) è programmato; ad ogni pressione e rilascio, la macchina, provvede ad erogare la medesima quantità appena programmata.

5.4 Stand-by

La macchina è predisposta per il risparmio energetico. Dopo 60 minuti dall'ultimo utilizzo, la macchina si spegne automaticamente.

Per riavviare la macchina è sufficiente premere il tasto (16); in questo caso la macchina eseguirà il risciacquo solo se la caldaia si è raffreddata.

5.5 Tazze grandi

Con la macchina da caffè si possono utilizzare la maggior parte delle tazze/tazzine esistenti in commercio.
Nel caso in cui vogliate utilizzare tazze particolarmente grandi, dovete rimuovere la griglia (6).

Prima di rimuovere la griglia (6) ed appoggiare la tazza, assicurarsi che la vasca raccogli gocce (8) sia vuota e pulita (vedere par. 9).

(Fig.11) - Rimuovere la griglia (6) ed appoggiare la tazza nel supporto appositamente ricavato.
Quando avete terminato riposizionare la griglia (6).

6 EROGAZIONE CAFFÉ

Nota: Nel caso in cui la macchina non eroghi caffè, verificare che il serbatoio acqua (9) contenga acqua.

Prima di erogare caffè verificare che il led verde di pronto temperatura (19) sia acceso fisso, che il serbatoio acqua e il contenitore caffè siano pieni.

Mantenere il selettore in posizione caffè "()" durante la fase di erogazione.

- **(Fig.10 - Fig.11)** - Posizionare 1 o 2 tazze/tazzine sotto ai beccucci dell'erogatore (5) in corrispondenza dei fori sulla griglia.
- **(Fig.12)** - Per erogare il caffè occorre premere e rilasciare:

  il tasto (14) per ottenere un caffè espresso;

  il tasto (15) per un caffè lungo.
- Successivamente si avvia il ciclo di erogazione: per erogare 1 caffè premere una sola volta il tasto; per erogare 2 caffè premere 2 volte di seguito il tasto.

In questa modalità di funzionamento, la macchina provvede automaticamente a macinare e dosare la giusta quantità di caffè. La preparazione di due caffè richiedere due cicli di macinatura e due cicli di erogazione gestiti automaticamente dalla macchina; questa opzione viene segnalata dal led 20 acceso fisso.

- Dopo aver compiuto il ciclo di preinfusione, il caffè comincia a fuoriuscire dall'erogatore (5).
- L'erogazione del caffè si ferma automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato; è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il tasto azionato in precedenza.

La macchina è regolata per preparare un vero espresso all'italiana. Questa caratteristica potrebbe allungare leggermente i tempi d'erogazione a tutto vantaggio del gusto intenso del caffè.

7 EROGAZIONE ACQUA CALDA

Attenzione: all'inizio possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda: pericolo di scottature. Il tubo di erogazione dell'acqua calda può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- Prima d'erogare acqua calda verificare che il led verde di pronto temperatura (19) sia acceso.

Con la macchina pronta per l'erogazione del caffè, procedere nel seguente modo:

- **(Fig.7)** - inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello per versione plus) (10);
- **(Fig.9)** - Ruotare il selettore (17) in senso orario fino al punto "💧" .
- Prelevare la quantità desiderata di acqua calda; per fermare l'erogazione dell'acqua calda ruotare in senso antiorario il selettore (17) fino a riportarlo nella posizione "☕". La macchina si riporta nel funzionamento normale.

In qualche caso può succedere che dopo la rotazione del selettore (17), non esca l'acqua calda e il led (19) lampeggi lentamente. Sarà sufficiente attendere che il led (19) diventi fisso, per ottenere un flusso di acqua calda.

8 EROGAZIONE VAPORE / PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Il vapore può essere utilizzato per montare il latte, per il cappuccino ma anche per il riscaldamento delle bevande.

Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- **(Fig.7)** - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello) (10).
- **(Fig.13)** - Con la macchina pronta per erogare caffè, ruotare il selettore (17) in senso antiorario fino al punto "♨"; l'acqua residua può uscire dal tubo vapore (pannarello).
- La macchina necessita di un tempo di preriscaldamento, in questa fase il led (19) lampeggia.
- Quando il led verde (19) si accende in modo fisso, inizia l'erogazione; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.
- Ruotare il selettore (17) in senso orario e riportarlo nella posizione "☕" per fermare l'erogazione del vapore.
- Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per preparare il cappuccino.

Per garantire un miglior risultato nella preparazione del cappuccino, il latte utilizzato deve essere freddo.

- **(Fig.14)** - Immergere nel tubo vapore (pannarello per la versione plus) il latte da riscaldare e ruotare il selettore (17) in senso antiorario fino al punto "♨"; far ruotare il recipiente con lenti movimenti dal basso verso l'alto per rendere uniforme la formazione di schiuma.
- Dopo aver utilizzato il vapore per il tempo desiderato, ruotare il selettore (17) in senso orario e riportarlo nella posizione "☕" per fermare l'erogazione del vapore.
- Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.

Dopo aver utilizzato il tubo vapore (pannarello per la versione plus), lavarlo come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

Dopo aver utilizzato il vapore per preparare la bevanda;
Per erogare un caffè: eseguire le procedure descritte nel paragrafo 8.1 per riportare la macchina alla temperatura di erogazione del caffè.
Per erogare acqua calda: eseguire le procedure descritte nel paragrafo 7.

Lasciando il selettore in posizione centrale, la macchina si riporta automaticamente alla temperatura per l'erogazione del caffè per evitare inutili sprechi di energia.

8.1 Passaggio da vapore a caffè

- Dopo aver erogato vapore, premendo il tasto caffè (14) o (15), il led (19) lampeggia velocemente indicando che la macchina è in sovratemperatura e non può erogare caffè.
- Per potere erogare caffè, è necessario scaricare una certa quantità di acqua.
  (Fig.7 - Fig.9) - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello per la versione plus) (10) e ruotare il selettore (17) in senso orario fino al punto "💧". Attendere fino a quando, il led di pronto temperatura (19), non rimane acceso in modo fisso.

  Successivamente, ruotare il selettore (17) in senso antiorario e riportarlo nella posizione "☕" per fermare l'erogazione.
- A questo punto, erogare il caffè come descritto nel paragrafo 6.

9 PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia generica

- La manutenzione e la pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere la macchina nell'acqua.
- Non inserire in lavastoviglie i componenti removibili.
- Non utilizzare oggetti acuminati o prodotti chimici aggressivi (solventi) per la pulizia.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito con acqua.
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.
- **(Fig.16)** - Giornalmente, dopo aver riscaldato il latte, smontare la parte esterna del pannarello (se presente) e lavarla con acqua potabile fresca.
- **(Fig.17)** - Settimanalmente si deve pulire il tubo vapore. Per eseguire questa operazione, si deve:
  - rimuovere la parte esterna del pannarello (per la regolare pulizia);
  - sfilare la parte superiore del pannarello dal tubo vapore;
  - lavare la parte superiore del pannarello con acqua fresca potabile;
  - lavare il tubo vapore con un panno umido e rimuovere eventuali residui di latte;
  - riposizionare la parte superiore nel tubo vapore (assicurarsi che sia completamente inserita).

  Rimontare la parte esterna del pannarello.
- **(Fig.4)** - Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua:
  - Estrarre il filtro posto all'interno del serbatoio e pulirlo con acqua corrente potabile.
  - Riposizionare il filtro nel suo alloggiamento esercitando una leggera pressione combinata ad una leggera rotazione.
  - Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile.
- **(Fig.15)** - Giornalmente vuotare e lavare la vasca raccogli gocce (8); questa operazione deve essere eseguita anche quando il galleggiante (7) si solleva.
- **(Fig.18)** - Ogni giorno vuotare e pulire il cassetto raccoglifondi.

9.1 Gruppo caffè

- Il Gruppo Caffè (13) deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in grani o, in ogni caso, almeno una volta alla settimana.
- Spegnere la macchina premendo l'interruttore (16) ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- **(Fig.18 - Fig.19)** - Togliere il cassetto raccoglifondi (4). Aprire lo sportello di servizio (3).
- **(Fig.20)** - Estrarre il Gruppo Caffè (13) tenendolo per l'apposita maniglia e premendo sul tasto «PUSH». Il Gruppo Caffè può essere lavato solo con acqua tiepida senza detergente.
- **(Fig.21)** - Lavare il Gruppo Caffè con acqua tiepida; lavare con cura il filtro superiore.
- Lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti del Gruppo Caffè.
- Pulire accuratamente il vano interno della macchina
- **(Fig.22)** - Verificare che i due riferimenti coincidano.
- **(Fig.23)** - Verificare che la leva sia a contatto con la base del Gruppo Caffè. Premere il tasto "PUSH" per assicurarsi che il Gruppo Caffè sia in posizione idonea.

i **Lubrificare il Gruppo Caffè dopo circa 500 erogazioni. Il grasso per la lubrificazione del Gruppo Caffè è acquistabile presso i centri d'assistenza autorizzati.**

- **(Fig.24)** - Solo con il grasso fornito in dotazione, lubrificare le guide del gruppo.
- **(Fig.25-26)** - Distribuire il grasso uniformemente sulle due guide laterali.
- Introdurre di nuovo il Gruppo Caffè nell'apposito vano fino ad ottenerne l'aggancio SENZA premere sul tasto "PUSH" .

- Inserire il cassetto raccogli fondi. Chiudere lo sportello di servizio.

10 DECALCIFICAZIONE

La formazione del calcare è naturale conseguenza dell'uso dell'apparecchio; la decalcificazione è necessaria ogni 1-2 mesi o quando si osserva una riduzione della portata dell'acqua.

Usare il prodotto decalcifcante Saeco (Fig.29). E' stato formulato specificatamente per mantenere al meglio la performance e la funzionalità della macchina per tutta la sua vita, nonchè per evitare, se correttamente usato, ogni alterazione del prodotto erogato.

Attenzione! Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.

(Fig.17) - Prima d'eseguire la decalcificazione rimuovere il pannarello (se presente) dal tubo vapore come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

- Accendere la macchina con il tasto ON/OFF (16). **Attendere che la macchina termini il processo di risciacquo e riscaldamento.**
- Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire il serbatoio dell'acqua.
- **(Fig.7)** - inserire un contenitore sotto al tubo vapore (10);
- **(Fig.9)** - Prelevare ad intervalli (una tazza per volta) l'intero contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il selettore (17) in senso orario fino al punto ""; per fermare l'erogazione ruotare il selettore (17) in senso antiorario fino a riportarlo nella posizione "".
- Durante i singoli intervalli si deve lasciare agire, la soluzione decalcificante, per circa 10-15 minuti, scollegando la macchina con il tasto ON/OFF (16). Vuotare il contenitore.
- Ripetere le operazioni fino a terminare la soluzione decalcificante all'interno del serbatoio.
- Terminata la soluzione decalcificante, sciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua fresca.
- Accendere la macchina con il tasto ON/OFF (16).
- **(Fig.9)** - Vuotare il contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il selettore (17) in senso orario fino al punto ""; per fermare l'erogazione ruotare il selettore (17) in senso antiorario fino a riportarlo nella posizione .

Terminata la decalcificazione inserire il pannarello (per la versione plus) nel tubo vapore come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

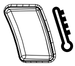
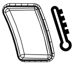
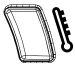
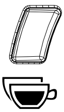
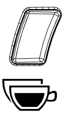
La soluzione decalcificante deve essere smaltita secondo quanto previsto dal costruttore e/o dalle norme vigenti nel Paese d'utilizzo.

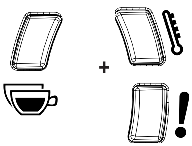
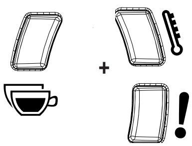
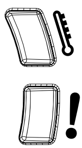
11 SMALTIMENTO

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151"Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

12 SPIE PANNELLO COMANDI

Segnalazioni	Cause	Rimedi
 **Fissa**	Macchina in temperatura pronta: - per l'erogazione del caffè; - per l'erogazione dell'acqua calda; - per l'erogazione del vapore	
 **Lampeggiante lento**	Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione caffè, acqua calda e vapore.	
 **Lampeggiante veloce**	Macchina in sovratemperatura; in questa modalità la macchina non può erogare caffè.	È necessario scaricare dell'acqua in un contenitore ruotando il selettore (17) in senso orario fino al punto "💧", fino a quando il led verde di pronto temperatura (19) non rimane acceso in modo fisso. Successivamente fermare l'erogazione dell'acqua
 **Lampeggiante lento**	Indica macchina in fase di programmazione della quantità di caffè in tazza (vedi par.5.3)	
 **Fissa**	Macchina in fase d'erogazione di un doppio caffè.	
 **Fissa**	Serbatoio caffè vuoto.	Riempire il serbatoio con caffè in grani ed iniziare nuovamente la procedura.
	Cassetto raccogli fondi pieno	Con la macchina accesa svuotare il cassetto raccogli fondi. Questa operazione viene comunque sempre richiesta dopo l'erogazione di 8 caffè. Se il cassetto viene svuotato prima della segnalazione, questa operazione non azzera il contatore fondi.

Segnalazioni	Cause	Rimedi
 **Lampeggiante veloce**	Circuito acqua scarico.	Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile e caricare il circuito acqua della macchina come descritto nel paragrafo 4.3.
 **Lampeggiante lento**	Gruppo caffè assente Cassetto fondi assente Sportello di servizio aperto Rubinetto in posizione NON corretta per il funzionamento della macchina.	Per spegnere la luce rossa lampeggiante, verificare che tutti i componenti siano inseriti o chiusi in modo corretto.
 **Lampeggianti in senso antiorario (ciclicamente)**	La macchina sta eseguendo il ciclo di risciacquo/autopulizia (Vedere par.4.4).	La macchina termina il ciclo automaticamente. Si può arrestare il ciclo premendo uno dei due testi caffè.
 **Lampeggianti contemporaneamente**	La macchina è in una condizione anomala e non permette l'erogazione del caffè, dell'acqua o del vapore.	Spegnere e dopo 30 secondi riaccendere la macchina. Provare 2 o 3 volte. Se la macchina NON si avvia, contattare il centro assistenza.
 **Lampeggianti in modo alternato**	Il gruppo caffè ha eseguito un'operazione anomala.	Riprovare ad eseguire un nuovo ciclo di erogazione del caffè.

Comportamenti	Cause	Rimedi
La macchina non si accende.	La macchina non è collegata alla rete elettrica.	Collegare la macchina alla rete elettrica.
Il caffè non è abbastanza caldo	Le tazzine sono fredde.	Scaldare le tazzine con acqua calda.
Non fuoriesce acqua calda o vapore.	Il foro del tubo vapore è otturato.	Pulire il foro del tubo vapore con uno spillo. **Prima d'effettuare questa operazione assicurarsi che la macchina sia spenta e fredda.**
	Pannarello sporco (se presente).	Pulire il pannarello.
Il caffè ha poca crema. **(Vedere nota)**	La miscela non è adatta o il caffè non è fresco di torrefazione oppure è macinato troppo grosso.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al par.5.2.
La macchina impiega troppo tempo per scaldarsi o la quantità di acqua che fuoriesce dal tubo è limitata.	Il circuito della macchina è intasata dal calcare.	Decalcificare la macchina.
Il Gruppo Caffè non può essere estratto.	Gruppo Caffè fuori posizione.	Accendere la macchina. Chiudere lo sportello di servizio. Il gruppo erogatore ritorna automaticamente nella posizione iniziale.
	Cassetto raccoglifondi inserito.	Estrarre il cassetto raccogli fondi prima di estrarre il gruppo di erogazione.
Macchina macina ma il caffè non fuoriesce. **(Vedere nota)**	Manca acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua e ricaricare il circuito (Par.4.3).
	Gruppo Caffè sporco.	Pulire il Gruppo Caffè (Par.9.1).
	Circuito non carico.	Ricaricare il circuito (Par.4.3).
	Evento estremo che avviene quando la macchina sta regolando automaticamente la dose.	Erogare alcuni caffè come descritto nel par.5.1.
	Erogatore sporco.	Pulire l'erogatore.
Caffè troppo acquoso. **(Vedere nota)**	Evento estremo che avviene quando la macchina sta regolando automaticamente la dose.	Erogare alcuni caffè come descritto nel par.5.1.
Caffè fuoriesce lentamente. **(Vedere nota)**	Caffè troppo fine.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al par.5.2.
	Circuito non carico.	Ricaricare il circuito (Par.4.3).
	Gruppo Caffè sporco.	Pulire il Gruppo Caffè (Par.9.1).
Caffè fuoriesce all'esterno dell'erogatore.	Erogatore otturato.	Pulire l'erogatore ed i suoi fori d'uscita.

Nota: questi problemi possono essere normali se è stata modificata la miscela del caffè o nel caso in cui si stia effettuando la prima installazione; in questo caso attendere che la macchina proceda ad una autoregolazione come descritto nel par.5.1.

Per i guasti non contemplati dalla suddetta tabella o in caso che i rimedi suggeriti non li risolvano, rivolgersi ad un centro assistenza.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Save these instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

This appliance is for household use only. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service centre. Do not immerse machine in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the machine. There are no parts inside the machine serviceable by the user. Repair should be done by authorized service personnel only.

1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate corresponds with your voltage.
2 Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
3 Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
4 Never clean with scrubbing powders or harsh cleaners. Simply use a soft cloth dampened with water.
5 For optimal taste of your coffee, use purified or bottled water. Periodic descaling is still recommended every 2-3 months.
6 Do not use caramelized or flavored coffee beans.

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may used if care is exercised in their use.

C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
   1. The marker electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance
   2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
   3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

1 GENERAL INFORMATION

The coffee machine is suitable for preparing espresso coffee using either coffee beans or ground coffee and is equipped with a device to dispense steam and hot water. The machine is designed for domestic use and is not suitable for heavy or professional use.

Warning. No liability is assumed for damage caused by:

- **Incorrect use not in accordance with the intended uses;**
- **Repairs not carried out by authorized service centers;**
- **Tampering with the power cord;**
- **Tampering with any part of the machine;**
- **Failure to descale the machine or use at temperatures below 0°C (32°F);**
- **The use of non-original spare parts and accessories.**

In these cases, the warranty shall be deemed null and void.

1.1 To Simplify Manual Reading

The warning triangle indicates all important instructions for the user's safety. Please follow these instructions carefully to prevent serious injuries.

References to illustrations, parts of the appliance or controls, etc. are indicated by numbers or letters. Whenever possible, refer to the illustration.

This symbol is used to highlight information that is particularly important to ensure optimal use of the machine.

The illustrations corresponding to the text can be found on the first pages of the manual. Please refer to these pages while reading the operating instructions.

1.2 How to Use These Operating Instructions

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who would use the coffee machine.

For further information or in case of problems, please refer to an authorized service center. For Saeco customer service, call 1-800-933-7876 in the U.S., or 1-514-385-5551 in Canada.

2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

The manufacturer reserves the right to make changes to the technical specifications of the product.

Nominal Voltage - Power Rating - Power Supply	See label on the inside of the service door (3)
Housing Material	ABS - Thermoplastic
Size (w x h x d)	14.5" x 14.5" x 19" - 295 x 325 x 420 (mm)
Weight	15.2 lbs. - 6.9 kg
Power Cord Length	47" - 1.2 m
Control Panel	Front
Pannarello	Standard on the Plus model - Special device for cappuccino
Water Tank	33 oz./ 1.0 litres – Removable
Coffee Bean Hopper Capacity	6.5 oz. - 170 (g)
Dregdrawer Capacity	8 portions
Pump Pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Safety Devices	Thermal fuse

3 SAFETY REGULATIONS

Never allow water to come into contact with any of the electrical parts of the machine: Danger of short circuit! Steam and hot water may cause scalding! Do not direct the steam or hot water jet towards body parts. Handle the steam/hot water spout by means of the special handle: Danger of scalding!

Intended Use of the Machine

The coffee machine is intended for domestic use only. Do not make any technical changes or use the machine for unauthorized purposes since this would create serious hazards! The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with scarce experience and/or expertise, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by this

person on how to properly use the machine.

Power Supply
Only connect the coffee machine to a suitable power socket. The voltage must correspond to the indication on the machine's label, located on the inside of the service door (3).

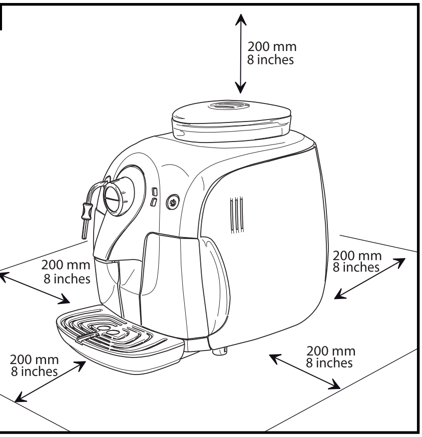
Power Cord
Never use the coffee machine if the power cord is defective or damaged.
If damaged, the power cord must be replaced by the manufacturer or an authorized service center. Do not pass the power cord around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil.
Do not use the power cord to carry or pull the coffee machine.
Do not pull out the plug by the power cord or touch it with wet hands.
Do not let the power cord hang freely from tables or shelves.

For the Safety of Others
Prevent children from playing with the machine.
Children are not aware of the risks related to electric household appliances. Do not leave the machine packaging materials within the reach of children.

Danger of Burns
Never direct the jet of hot steam and/or hot water towards yourself or others: **Danger of scalding!**
Always use the handles or knobs provided.

Machine Location
Place the coffee machine in a safe place, where there will be no danger of overturning or injury.

A



Hot water or overheated steam may spill out of the machine: **Danger of scalding!**
Do not keep the machine at a temperature below 0°C (32°F). Frost may damage the machine. Do not use the coffee machine outdoors.
In order to prevent its housing from melting or being damaged, do not place the machine on very hot surfaces or close to open flames.

Cleaning
Before cleaning the machine, turn it off by pressing the ON/OFF button, then remove the plug from the socket.
Wait for the machine to cool down.
Never immerse the machine in water!
It is strictly forbidden to tamper with the internal parts of the machine.
Water left in the tank for several days should not be consumed. Wash the tank and fill it with fresh drinking water.

Suitable Location for Operation and Maintenance
To ensure a correct and efficient performance of the coffee machine, we recommend following the instructions below:
- Choose a level surface.
- Choose a location that is sufficiently well-lit, clean and near an easily reachable socket.
- Allow for a minimum distance from the sides of the machine as shown in **Fig. A**.

Storing the Machine
If the machine is to remain inactive for a long time, turn it off and unplug it. Store it in a dry place and out of the reach of children. Keep it protected from dust and dirt.

Servicing / Maintenance
In case of failure, problems or a suspected fault resulting from the falling of the machine, immediately remove the plug from the socket. Never attempt to operate a faulty machine.
Servicing and repairs may only be carried out by authorized service centers.
All liability for damages resulting from work not carried out by professionals is declined.

Fire Safety Precautions
In case of fire, use carbon dioxide (CO_2) extinguishers. Do not use water or dry powder extinguishers.

Key to Machine Components

- 1 Coffee bean hopper lid
- 2 Coffee bean hopper
- 3 Service door
- 4 Dregdrawer
- 5 Dispensing spout
- 6 Cup warming surface
- 7 Full drip tray indicator
- 8 Drip tray
- 9 Water tank
- 10 Hot water/steam wand
- 11 Protective handle
- 12 Control panel
- 13 Brew group

Control Panel

- 14 Small coffee brew button
- 15 Large coffee brew button
- 16 ON/OFF button
- 17 Control dial.
- 18 Warning light
- 19 Temperature light
- 20 Double coffee light

Accessories

- 21 Grinder adjustment key
- 22 Power cord
- 23 Brew group lubricant
- 24 Pannarello (standard on the Plus model only)

4 INSTALLATION

For your safety and the safety of others, carefully follow the "Safety Regulations" in section 3.

4.1 Machine Packaging

The original packaging has been designed and constructed to protect the machine during transport.
We recommend keeping the packaging material for possible future transport.

4.2 Preliminary Operations

- Remove the coffee bean hopper lid (1) and the drip tray (8) with grill (6) from the packaging.
- Remove the coffee machine from the packaging and position it in a place that meets the requirements described in the safety regulations (section 3).
- **(Fig. 15)** - Place the drip tray (8) with grill (6) into its appropriate seat on the machine.
- Place the lid (1) on the coffee bean hopper (2).
- Before plugging the machine into the socket, be sure that all steps outlined in section 4.3 have been completed.

Important note: Carefully read the explanations of all the warnings displayed by the machine to the user by means of the lights on the control panel (section 12).

Never remove the drip tray when the machine is turned on. To remove the drip tray from the machine, turn the machine off. The machine will carry out a rinse/self-cleaning cycle (see section 4.4) when it is turned off. When this cycle is finished, the drip tray may be removed.

4.3 Using the Machine for the First Time

- **(Fig. 3)** - Remove the water tank (9).
- **(Fig. 4)** - Fill the tank with fresh drinking water up to the MAX level. Re-insert the tank.

Use only fresh, non-sparkling water to fill the tank (9). Hot water or any other liquid may damage the tank and/or the machine. Do not turn on the machine when the tank is empty. Make sure there is enough water in the tank.

- **(Fig. 1)** - Remove the lid (1) from the coffee bean hopper (2).

- **(Fig. 2)** - Fill the container with coffee beans.

Note: The grill on top of the coffee bean hopper cannot and must not be removed.

Only coffee beans must be put into the coffee bean hopper (2). Ground coffee, instant coffee or any other object may damage the machine.

- Replace the lid (1) on the coffee bean hopper (2).
- **(Fig. 5A)** - Insert the plug into the socket located on the back of the machine.
- **(Fig. 5B)** - Insert the plug of the other end of the power cord into a wall socket with suitable power voltage.
- Make sure control dial (17) is on "" position; if this is not the case, set it to that position.
- **(Fig. 6)** - Simply press the ON/OFF button (16) to turn the machine on; the warning light (18) will begin to blink rapidly indicating that the water circuit must be primed.

4.4 Priming the Water Circuit

- **(Fig.7)** - To prime the water circuit, place a container below the steam wand (Pannarello for Plus version) (10).
- **(Fig. 9)** - Turn the control dial (17) clockwise to set it to the "" position and wait.

  When water regularly comes out and the warning light (18) will blink slowly, indicating that you can turn off the control dial, rotate the control dial counter-clockwise to set it back to the "" position.
- At this point the temperature light (19) begins to blink slowly, indicating that the machine is in warm-up mode.

Note: Before starting the machine after long periods of inactivity or if the water tank has been completely emptied, it is recommended that the circuit be primed.

When warm-up is complete, the machine performs a rinse cycle of the internal circuits (see section 4.4).

- When the above steps are complete, the machine is ready for use.
- To brew coffee, dispense hot water or steam, and for a proper use of the machine, carefully follow the instructions provided.

4.5 Rinse/Self-Cleaning Cycle

This cycle rinses the coffee circuits with fresh water.

The rinse/self-cleaning cycle is carried out:

- When the machine is turned on (with cold boiler)
- After priming the water circuit (with cold boiler)
- During the warm-up phase (if a coffee product has been brewed)
- When the machine is turned off (if a coffee product has been brewed)

Note: Place a container beneath the dispensing spout (5) before the dispensing starts (Fig. 8).

A small amount of water will be dispensed which will rinse and heat all the machine components; in this phase the lights will flash counter-clockwise.

Wait for the cycle to finish automatically. You can stop dispensing as well, by pressing either coffee button.

5 ADJUSTMENTS

The machine that you have bought allows for certain adjustments that will permit you to use it to its full potential.

5.1 Saeco Adapting System

Coffee is a natural product and its characteristics may change according to its origin, blend and roast. The Saeco coffee machine is equipped with a self-adjusting system that allows the use of all types of coffee beans available on the market (not including flavored or carmelized).

- The machine automatically adjusts itself in order to optimize the extraction of the coffee, ensuring perfect compression of the beans to obtain a creamy espresso coffee that will release all the aromas, regardless of the type of coffee used.
- The optimization process is a learning process that requires the brewing of a certain number of coffees to allow the machine to adjust the compactness of the ground coffee.
- Attention should be given to special blends, which require grinder adjustments in order to optimize the extraction of the coffee (see section 5.2).

5.2 Coffee Grinder Adjustment

Warning! The grinder adjustment knob, inside the coffee bean hopper, must be turned only when the grinder is working. Do not pour ground and/or instant coffee into the coffee bean hopper.

Do not insert any material other than coffee beans into the hopper. The grinder contains moving parts that may be dangerous. Therefore, do not insert fingers and/or other objects. Turn off the machine by pressing the ON/OFF button and remove the plug from the socket before carrying out any type of operation inside the coffee bean hopper. Do not pour coffee beans when the coffee grinder is working.

The machine lets you make slight adjustments to the coffee grinder to adapt it to the kind of coffee used.
To make any adjustment, use the pin inside the coffee bean hopper; this must be pressed and turned using only the grinder adjustment key provided.
(Fig. 27) - Press and turn the pin one notch at a time. You must brew 2-3 coffees before you will taste a difference.
(Fig. 28) - The reference marks inside the coffee bean hopper indicate the grind setting; there are 5 different grind settings to choose from with the following references:

1 - Coarse Grind
2 - Fine Grind

5.3 Adjusting the Amount of Coffee Brewed

The machine allows you to adjust the amount of brewed coffee according to your tastes and/or the size of your cups.
Each time you press and release a coffee button, the machine brews a pre-programmed amount of coffee. This amount may be reprogrammed to your taste. Each button may be individually programmed for a specific brew setting.

As an example, the following procedure describes the programming of the small coffee button (14), which is normally associated with espresso coffee.

- **(Fig. 10A)** - Place a cup beneath the dispensing head.
- **(Fig. 12)** - Press and hold down the small coffee button; the large coffee button blinks during this phase.
- **(Fig. 12)** - Release the small coffee button when the amount of coffee in the cup reaches the desired level.

At this point the small coffee button is programmed; each time it is pressed and released, the machine will brew the same amount of coffee that was just programmed.

5.4 Stand-By

The machine is designed for energy saving.
After 60 minutes of inactivity, the machines turns off automatically.

To turn the machine on again, simply press the ON/OFF button (16); in this case the machine will go through the rinse cycle only if the boiler is cold.

5.5 Large Cups

Most cups on the market can be used with this coffee machine.
If you would like to use an exceptionally large cup, remove the grill (6).

Make sure that the drip tray (8) is clean and empty before removing the grill and positioning the cup (see section 9).

(Fig. 11) - Remove the grill (6) and place the cup in the special support.
Replace the grill (6) when finished.

6 COFFEE BREWING

Note: Should the machine not brew coffee, make sure that the water tank (9) contains water.

Before brewing coffee, make sure that the green temperature light (19) is steady on and that the water tank and the coffee hopper are full.

Keep the control dial (17) in the "" position, during the coffee brewing cycle.

- **(Fig. 10 - Fig. 11)** - Place 1 or 2 cups under the dispensing spout (5).
- **(Fig. 12)** - To brew coffee, press and release:
  the small coffee button for an espresso coffee;
  the large coffee button for a long coffee.

- To dispense 1 cup of coffee, press the button once. To dispense 2 cups of coffee, press the button twice.

In this operating mode, the machine automatically grinds and doses the correct amount of coffee. Brewing two coffees requires two grinding cycles and two brewing cycles, which the machine carries out automatically.

- After the prebrewing cycle, coffee begins to dispense out of the dispensing spout (5).
- Coffee brewing stops automatically when the pre-programmed level is reached; however, it is possible to interrupt coffee brewing by pressing the button initially pressed.

The machine is adjusted to brew a true Italian espresso coffee. This feature may slightly lengthen the brewing time, allowing the intense flavor of the coffee to develop fully.

7 DISPENSING HOT WATER

Warning: Dispensing may be preceded by short sprays of hot water, and scalding is possible. The hot water/steam wand may reach high temperatures. Do not touch it with bare hands; use the appropriate handle only.

- Before dispensing hot water, make sure that the green temperature light (19) is on.

When the machine is ready, proceed as follows:

- **(Fig. 7)** - Place a container under the hot water/steam wand (Pannarello for Plus version) (10).
- **(Fig. 9)** - Turn the control dial (17) clockwise to set it to the "💧" position.
- Fill the cup with hot water to the level desired; to stop hot water dispensing, turn control dial (17) counter-clockwise back to the "☕" position. The machine returns to the normal operating mode.

Occasionally, after turning the control dial (17) hot water may not be dispensed and the temperature light (19) may blink slowly. To obtain a flow of hot water, simply wait until the temperature light (19) stops blinking and remains steady.

8 STEAM DISPENSING / CAPPUCCINO

Steam may be used to froth milk for a cappuccino, as well as to reheat other beverages.

Warning: Dispensing may be preceded by short sprays of hot water, and scalding is possible. The hot water/steam wand may reach high temperatures. Do not touch it with bare hands; use the appropriate handle only.

- **(Fig. 7)** - Place a container under the hot water/steam wand (10) (Pannarello).
- **(Fig. 13)** - When the machine is ready to brew coffee, turn the control dial (17) counter-clockwise to set it to the "♨" position; residual water may come out of the wand (Pannarello).
- The temperature light (19) blinks during the preheating time required by the machine.
- Steam dispensing will begin when the green temperature light (19) remains steady.
- Turn the control dial (17) clockwise and set it back to the "☕" position to stop dispensing steam.
- Fill 1/3 the cup with cold milk.

Use cold milk for better results when preparing a cappuccino.

- **(Fig. 14)** - Immerse the steam wand (Pannarello for Plus version) in the milk to be heated and turn the control dial (17) counter-clockwise to set it to the "♨" position. Froth the milk by gently swirling the cup and moving it up and down.
- After dispensing steam for the desired time, turn the control dial (17) clockwise and set it back to the "☕" position to stop dispensing steam.
- The same procedure can be used to heat other beverages.

After using the steam wand (Pannarello for Plus version), wash it as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

- Prime the machine as described in section 4.4.

If the control dial is left on the central position, the machine, in order to save energy, automatically reaches the temperature needed to dispense coffee.

9 CLEANING AND MAINTENANCE

- Maintenance and cleaning can only be carried out when the machine is turned off and unplugged.
- Do not immerse the machine in water.
- Do not wash any of its parts in the dishwasher.
- Do not use alcohol, solvents, and/or abrasive objects to clean the machine.
- Use a soft, dampened cloth to clean the machine.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or standard oven.
- **(Fig. 16)** - Every day, after heating the milk, remove the external part of the Pannarello (if present) and wash it with fresh drinking water.
- **(Fig. 17)** - Clean the steam wand weekly. In order to do this, you have to:
  - Remove the external part of the Pannarello (for standard cleaning);
  - Remove the upper part of the Pannarello from the hot water/steam wand;
  - Wash the upper part of the Pannarello with fresh drinking water;
  - Wash the hot water/steam wand with a wet cloth and remove any milk residue;
  - Replace the upper part in the hot water/steam wand (make sure it is completely inserted).
  - Reassemble the external part of the Pannarello.
- **(Fig. 4)** - Clean the water tank daily.
  - Remove the filter in the water tank and wash it under running drinking water.
  - Reposition the filter by gently pressing and turning it.
  - Fill the water tank with fresh drinking water.
- **(Fig. 15)** - Empty and clean the drip tray (8) daily; this operation must also be performed when the float (7) is raised.
- **(Fig. 18)** - Empty and clean the dregdrawer daily.

9.1 Brew Group

- The brew group (13) must be cleaned at least once a week.
- Turn off the machine by pressing the ON/OFF button (16) and remove the plug from the socket.
- **(Fig. 18 - Fig. 19)** - Remove the dregdrawer (4). Open the service door (3).
- **(Fig. 20)** - To remove the brew group (13), pull it by the handle and press the «PUSH» button.
- **(Fig. 21)** - Wash the brew group with lukewarm water, carefully clean the upper filter and dry.
- Thoroughly clean the inside of the machine.
- **(Fig. 22)** - Make sure that the two reference marks match up.
- **(Fig. 23)** - Make sure that the lever is in contact with the brew group. Press the "PUSH" button to make sure that the brew group is in the correct position.

i Lubricate the brew group after approximately 500 brewing cycles. The brew group lubricant may be purchased through Saeco or authorized service centers.

- **(Fig.24)** - Lubricate the brew group guides using the supplied lubricant.
- **(Fig.25-26)** - Apply the lubricant evenly on both side guides.
- Insert the brew group in its seat until it locks into place WITHOUT pressing the "PUSH" button.
- Insert the dregdrawer and close the service door.

10 DESCALING THE MACHINE

Limescale normally builds up with the use of the appliance. Descaling should be performed every 1-2 months, or when indicated by the machine.

i Please use Saeco descaling solution in your machine. It has been specifically developed to preserve performance and functionality throughout the lifetime of the machine and to ensure, with regular use, a high quality delivered product.

Warning! Never use vinegar as a descaling solution.

(Fig. 17) - Before descaling, remove the Pannarello (if present) from the hot water/steam wand as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

- Turn the machine on by pressing the ON/OFF button (16). **Wait for the machine to complete the warm up and rinse cycles.**
- Mix the descaling solution with water as specified on the package of the descaling product and fill the water tank.

- **(Fig.7)** - Place a container under the hot water/steam wand (10).
- **(Fig.9)** - Dispense one cup of water at a time to completely empty the water tank by turning the control dial (17) clockwise to the "" position. To stop dispensing, turn the control dial (17) counter-clockwise to set it back to the "" position.
- Between each interval, allow the descaling solution to take effect for about 10-15 minutes and press the ON/OFF button (16) to turn the machine off. Empty the container.
- Repeat this operation until the water tank is empty.
- Rinse the water tank and fill it with fresh water.
- Turn the machine on by pressing the ON/OFF button (16).
- **(Fig. 9)** - Empty the water tank by turning the control dial (17) clockwise to the "" position. When the water tank is empty, turn the control dial (17) counter-clockwise to set it to the "" position.

When descaling is complete, insert the Pannarello (for Plus version) into the hot water/steam wand as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

i Saeco descaling solution should be disposed of according to the manufacturer instructions and/or the regulations in the country of use.

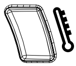
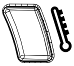
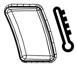
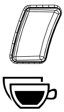
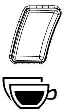
11 MACHINE DISPOSAL

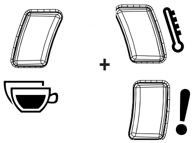
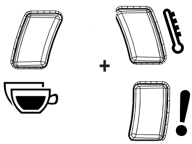
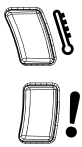
- The packing materials can be recycled.
- Appliance: unplug the appliance and cut the power cord.
- Deliver the appliance and power cord to a service center or public waste disposal facility

This product complies with eu directive 2002/96/ec.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

12 CONTROL PANEL LIGHTS

Light Signals	Causes	Solutions
 **Steady on**	The machine is warmed up and ready to use.	
 **Slowly Flashing**	The machine is warming up.	
 **Quickly Flashing**	Machine is overheating. Coffee may not be brewed.	Prime the machine.
 **Slowly Flashing**	Indicates that the machine is programming the amount of coffee to brew (see section 5.3).	
 **Steady on**	The machine is brewing a double coffee.	
 **Steady on**	The coffee bean hopper is empty.	Fill the bean hopper with whole coffee beans.
	Dregdrawer full.	With the machine turned on, empty the coffee dregdrawer. The dregdrawer must be emptied after every 8 coffee cycles. If the dregdrawer is emptied with the machine turned off, or when the indicator light is not illuminated, the count of coffee cycles is not reset. For this reason, the indicator light to empty the dregdrawer may illuminate even when it is not full.

Light Signals	Causes	Solutions
 **Quickly flashing**	The machine needs to be primed.	Fill the tank with fresh drinking water and prime the water circuit as described in section 4.4.
 **Slowly flashing**	Brew group not inserted. Dregdrawer not inserted. Service door is open. Control dial is not in correct position.	Make sure that all components have been correctly inserted and closed.
 **Flashing counterclockwise**	The machine is performing the rinse/self-cleaning cycle (see Section.4.5).	The machine ends the cycle automatically. You can interrupt the cycle by pressing either coffee button.
 **Flashing simultaneously**	An error has occurred.	Turn the machine off. After 30-seconds, turn it back on. Try this 2 or 3 times. If the machine does NOT start, contact an authorized service center.
 **Flashing alternately**	A fault has occurred in the brew group.	Try again to brew another coffee.

Problems	Causes	Solutions
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the power source.	Connect the machine to the power source.
The coffee is not hot enough.	The cups are cold.	Preheat the cups with hot water.
Hot water or steam is not dispensed.	The hole of the hot water/steam wand is clogged.	Clean the hole of the hot water/steam using a pin. **Make sure that the machine is turned off and has cooled before performing this operation.**
	Pannarello is dirty (if present).	Clean the Pannarello.
The coffee is not creamy enough. **(see note)**	The coffee blend is unsuitable, the coffee is not freshly roasted or the grind is too coarse.	Change coffee blend or adjust the grind (section 5.2).
The machine takes a long time to warm up or the amount of water dispensed from the wand is too little.	The machine's water circuit is obstructed by limescale build-up	Descale the machine.
The brew group does not come out.	The brew group is out of place.	Turn the machine on. Close the service door. The brew group is automatically placed in the correct position.
	The dregdrawer is inserted.	Remove the dregdrawer first, then the brew group.
The machine grinds the coffee beans but no coffee comes out. **(see note)**	Water tank is empty.	Fill the water tank and prime the circuit (section 4.4).
	The brew group is dirty.	Clean the brew group (section 9.1).
	The circuit is not primed.	Prime the circuit again by dispensing hot water from the hot water/steam wand.
	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section 5.1.
	The dispensing spout is dirty.	Clean the dispensing spout.
The coffee is too weak. **(see note)**	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section 5.1.
Coffee is brewed slowly. **(see note)**	The coffee grind is too fine.	Change coffee blend or adjust the grind (section 5.2).
	The water circuit is not primed.	Prime the circuit again by dispensing hot water from the hot water/steam wand.
	The brew group is dirty.	Clean the brew group (section 9.1).
Coffee leaks out of the dispensing spout	The dispensing spout is clogged.	Clean the dispensing spout and its holes.

Note: These problems can be considered normal if the coffee blend has been changed or if the machine has just been installed; in this case wait until the machine performs a self-adjusting operation as described in section 5.1.

Please contact customer service for any problems not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.

1 ALLGEMEINES

Dieser Kaffeevollautomat eignet sich für die Zubereitung von Espresso unter Verwendung von Kaffeebohnen und ist mit einer Vorrichtung für die Dampf- und die Heißwasserausgabe ausgestattet. Das Gehäuse der Maschine hat ein elegantes Design und ist für den Hausgebrauch konzipiert worden, nicht aber für den Dauergebrauch bei gewerblichen Anwendungen.

Achtung. In folgenden Fällen wird für eventuelle Schäden keine Haftung übernommen:

- **Falsche und nicht den vorgesehenen Verwendungszwecken entsprechende Verwendung;**
- **Reparaturen, die nicht in autorisierten Kundendienststellen durchgeführt wurden;**
- **Veränderungen am Netzkabel;**
- **Veränderungen an beliebigen Bestandteilen der Maschine;**
- **Lagerung oder Betrieb der Maschine bei Temperaturen, die von den Betriebsbedingungen abweichen (zwischen 15°C und 45 °C)**
- **Verwendung von anderen als originalen Ersatz- und Zubehörteilen.**

In diesen Fällen erlischt die Garantie.

1.1 Hinweise zur einfacheren Lektüre

Das Warndreieck weist auf alle wichtigen Hinweise für die Sicherheit des Benutzers hin. Diese Hinweise sind strikt zu beachten, um schwere Verletzungen zu vermeiden!

Der Bezug auf Abbildungen, Teile des Geräts oder Bedienelemente usw. erfolgt über Zahlen oder Buchstaben. In diesem Falle wird auf die Abbildung verwiesen.

Mit diesem Symbol werden Informationen gekennzeichnet, auf die besonders geachtet werden muss, um den Betrieb der Maschine zu optimieren.

Die dem Text entsprechenden Abbildungen befinden sich auf den ersten Seiten des Handbuchs. Diese Seiten sind beim Lesen der vorliegenden Bedienungsanleitung zu berücksichtigen.

1.2 Gebrauch dieser Bedienungsanleitung

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie der Maschine immer bei, wenn diese von anderen Personen benutzt wird.

Für weitere Fragen oder bei Problemen, die nicht oder nur unzureichend in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben sind, wenden Sie sich bitte an die autorisierten Kundendienststellen.

2 TECHNISCHE DATEN

Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Änderungen am Produkt vorzunehmen.

Nennspannung - Nennleistung - Stromversorgung	Siehe Typenschild auf der Innenseite der Klappe (3)
Material des Gerätekörpers	Thermoplastischer Kunststoff
Abmessungen (L x H x T) (mm)	295 x 325 x 420
Gewicht	6,9 kg
Kabellänge	1,2 m
Bedienfeld	Auf der Vorderseite
Pannarello	Serienmäßig nur beim Modell Plus - Speziell für Cappuccino
Wassertank	1,0 Liter - herausnehmbar
Füllkapazität Kaffeebehälter (g)	170
Fassungsvermögen Kaffeesatzbehälter	8
Pumpendruck	15 bar
Durchlauferhitzer	Rostfreier Edelstahl
Sicherheitsvorrichtungen	Thermosicherung

3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Die unter Strom stehenden Teile dürfen keinesfalls mit Wasser in Berührung kommen: Kurzschlussgefahr! Der Dampf und das heiße Wasser können Verbrennungen verursachen! Den Dampf- oder Heißwasserstrahl keinesfalls auf Körperteile richten. Die Düse für die Dampf-/Heißwasserausgabe vorsichtig und nur am entsprechenden Griff anfassen: Verbrennungsgefahr!

Sachgemäßer Gebrauch

Dieser Kaffeevollautomat ist ausschließlich für den Betrieb in Haushalten vorgesehen. Technische Änderungen und unsachgemäßer Gebrauch sind wegen der

damit verbundenen Risiken verboten! Die Maschine ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane bzw. von Personen ohne ausreichende Erfahrung oder Kompetenz verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder sie werden im Gebrauch der Maschine geschult.

Stromversorgung

Der Kaffeevollautomat darf nur an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.
Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild des Geräts auf der Innenseite der Klappe 3 angegeben ist.

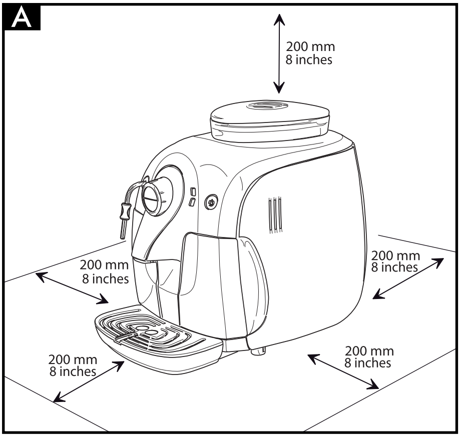
Netzkabel

Die Kaffeemaschine darf keinesfalls mit defektem Netzkabel betrieben werden. Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller oder von dessen Kundendienst ausgetauscht werden. Das Netzkabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden. Die Kaffeemaschine darf nicht am Kabel getragen oder gezogen werden.
Der Stecker darf nicht durch Ziehen am Kabel herausgezogen werden. Er sollte nicht mit nassen Händen berührt werden.
Das freie Herabhängen des Netzkabels von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.

Schutz anderer Personen

Kinder beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Kinder können die Gefahrensituationen, die durch Haushaltsgeräte entstehen können, nicht abschätzen. Die für die Verpackung der Maschine benutzten Materialien sollten nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

A



Verbrennungsgefahr

Den Heißwasser- oder Dampfstrahl keinesfalls auf sich selbst oder auf andere Personen richten: **Verbrennungsgefahr!**
Stets die entsprechenden Griffe benutzen.

Standort

Die Kaffeemaschine sollte an einem sicheren Ort aufgestellt werden, an dem nicht die Gefahr des Umkippens oder der Verletzung von Personen besteht.
Es besteht die Möglichkeit des Austritts von heißem Wasser oder Dampf: **Verbrennungsgefahr!**
Die Maschine sollte Temperaturen von unter 0°C nicht ausgesetzt werden. Es besteht die Gefahr, dass die Maschine durch gefrierendes Wasser beschädigt wird.
Der Kaffeevollautomat darf nicht im Freien betrieben werden.
Die Maschine nicht auf heißen Flächen oder in der Nähe von offenem Feuer aufstellen, da das Gehäuse schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.

Reinigung

Bevor die Maschine gereinigt wird, muss sie mit der Taste EIN/AUS ausgeschaltet und dann der Stecker von der Steckdose abgenommen werden.
Darüber hinaus abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist. Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen!
Der Versuch von Eingriffen im Inneren der Maschine ist strengstens verboten. Wasser, das einige Tage lang im Wassertank verblieben ist, darf nicht für Lebensmittelzwecke genutzt oder getrunken werden. Den Tank reinigen und mit frischem Trinkwasser füllen.

Raumbedarf für den Betrieb und die Wartung

Für einen korrekten und einwandfreien Betrieb der Kaffeemaschine sollten folgende Empfehlungen berücksichtigt werden:
- Eine ebene Auflagefläche auswählen.
- Der Raum sollte ausreichend beleuchtet und hygienisch unbedenklich sein und die Steckdose muss leicht zugänglich sein.
- Gemäß den Angaben in der Abbildung **(Abb. A)** einen Mindestabstand von den Maschinenwänden berücksichtigen.

Aufbewahrung der Maschine

Wird die Maschine für längere Zeit nicht benutzt, so ist diese auszuschalten und der Stecker ist aus der Steckdose zu ziehen. Die Maschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.

Reparaturen/Wartungsarbeiten

Die Maschine bei Störungen, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz nicht verwenden und unverzüglich den Netzstecker ziehen. Eine defekte Maschine keinesfalls in Betrieb setzen.
Eingriffe und Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Kundendienststellen vorgenommen werden. Im Falle von nicht fachgerecht ausgeführten Eingriffen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

Brandschutz

Im Fall eines Brandes einen Kohlensäurelöscher (CO_2) verwenden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöscher einzusetzen.

Legende der Maschinenbestandteile

1 Bohnenbehälterdeckel
2 Kaffeebohnenbehälter
3 Servicetür
4 Kaffeesatzbehälter
5 Kaffeeauslauf
6 Tassenabstellfläche/Abtropfgitter
7 Anzeige "Abtropfschale voll"
8 Abtropfschale
9 Wassertank
10 Heißwasser-/Dampfdüse
11 Schutz für Ausgabedüse (10)
12 Bedienfeld
13 Brühgruppe

Bedienfeld

14 Ausgabetaste kleiner Kaffee
15 Ausgabetaste großer Kaffee
16 Taste EIN/AUS
17 Auswahlregler Kaffee/Heißwasser/Dampf.
18 LED Warnhinweis
19 LED Temperaturanzeige
20 LED Doppelter Kaffee

Zubehör

21 Schlüssel für Einstellung Mahlgrad
22 Netzkabel
23 Fett für die Brühgruppe
24 Pannarello (Serienmäßig nur beim Modell Plus)

4 INSTALLATION

Für Ihre eigene Sicherheit und die Dritter sollten die “Sicherheitsvorschriften” im Kap. 3 strikt eingehalten werden.

4.1 Verpackung

Die Original-Verpackung wurde für den Schutz der Maschine während des Versands entwickelt und hergestellt.
Es wird empfohlen, diese Verpackung für eventuelle zukünftige Transporte aufzubewahren.

4.2 Vorbereitende Arbeiten

- Den Deckel des Kaffeebehälters (1) und die Abtropfschale (8) mit dem Rost (6) aus der Verpackung nehmen.
- Den Kaffeevollautomaten aus der Verpackung nehmen und an einem geeigneten Ort aufstellen, der den entsprechenden Anforderungen entspricht, die in den Sicherheitsvorschriften beschrieben werden (Kap.3).
- **(Abb. 15)** - Die Abtropfschale (8) mit dem Rost (6) in die entsprechende Aufnahme auf der Maschine einsetzen.
- Den Deckel (1) auf den Kaffeebohnenbehälter (2) setzen.
- Bevor der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt wird, sicherstellen, dass alle im Abschnitt 4.3 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden.

Wichtiger Hinweis: Den Inhalt des Kapitel 12 lesen. Dort werden ausführlich alle Bedienelemente der Maschine sowie die Anzeigen auf dem Digitaldisplay erklärt.

Bitte entfernen Sie die Abtropfschale nie wenn die Maschine angeschaltet ist. Warten Sie ein paar Minuten nach dem Ausschalten da die Maschine dann einen Spül/ Reinigungszyklus durchführt. (siehe Teil 4.4)

4.3 Erste Einschaltung

- **(Abb. 3)** - Den Wassertank (9) aus seiner Aufnahme herausnehmen.
- **(Abb. 4)** - Den Tank ausspülen und mit frischem Wasser füllen. Der Füllstand (MAX), der im Tank markiert ist, sollte nicht überschritten werden. Den Tank wieder in seine Aufnahme einsetzen.

⚠ **In den Tank (9) darf ausschließlich frisches Trinkwasser ohne Kohlensäure eingefüllt werden. Heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Tank oder die Maschine beschädigen. Die Maschine darf ohne Wasser keinesfalls in Betrieb genommen werden: sicherstellen, dass im Tank eine ausreichende Menge Wasser vorhanden ist.**

- **(Abb. 1)** - Den Deckel (1) des Kaffeebehälters (2) abnehmen.
- **(Abb. 2)** - Die Kaffeebohnen langsam in den Behälter einfüllen.

i **Hinweis: Der Einsatz (das Rost) im Kaffee bohnenbehälter kann nicht entfernt werden.**

⚠ **In den Kaffeebohnenbehälter (2) darf ausschließlich Bohnenkaffee eingefüllt werden. Gemahlener Kaffee, Instantkaffee oder andere Gegenstände verursachen Schäden an der Maschine.**

- Den Deckel (1) wieder auf den Kaffeebohnenbehälter (2) aufsetzen.
- **(Abb. 5A)** - Den Stecker in die Buchse auf der Rückseite der Maschine einstecken.
- **(Abb. 5B)** - Den Stecker am anderen Ende des Kabels in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.
- Sicherstellen, dass der Auswahlregler (17) sich in der Position "" befindet. Soweit erforderlich, muss der Schalter in die gewünschte Position gedreht werden.
- **(Abb. 6)** - Um die Maschine einzuschalten, muss lediglich die Taste EIN/AUS (16) gedrückt werden. Die LED Warnhinweis (18) beginnt mit kurzen Intervallen zu blinken, und zeigt damit an, dass eine Entlüftung des Systems vorgenommen werden muss.
- **(Abb. 7)** - Um das System zu entlüften, einen Behälter unter die Dampfdüse (Xsmall Plus: Pannarello) (10) stellen.
- **(Abb. 9)** - Den Auswahlregler (17) im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "" drehen und warten.

  Wenn das Wasser regelmäßig austritt und die LED Warnhinweis (18) mit langen Intervallen blinkt, steht der Auswahlschalter in der falschen Position. Den Auswahlschalter gegen den Uhrzeigersinn in die Position "" drehen.
- Nun beginnt die LED Temperaturanzeige (19) mit langen Intervallen zu blinken, und zeigt damit die Aufheizphase an.

i **Hinweis: Vor der ersten Inbetriebnahme, nach einem längeren Maschinenstillstand oder wenn der Wassertank vollständig geleert wurde, sollte das Wassersystem entlüftet werden.**

i **Nach Abschluss der Aufheizphase führt die Maschine einen Spülzyklus der internen Leitungen durch (Siehe Abschnitt 4.4).**

- Nach Abschluss dieses Vorgangs ist die Maschine betriebsbereit.
- Für die Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Dampf und für den korrekten Betrieb der Maschine sollten die folgenden Hinweise aufmerksam beachtet werden.

4.4 Spül/ Reinigungszyklus

Dieser Zyklus reinigt den Kaffeekreislauf mit frischem Wasser.

Der Zyklus wird durchgeführt:
- Beim Anschalten der Maschinen (kalter Durchlauferhitzer)
- Bei der Erstbenutzung des Wasserauslaufs (kalter Durchlauferhitzer)
- Während der Stand-By Phase (falls ein Kaffee gebrüht wurde)
- Beim Ausschalten nach Drücken des Ein-/ Ausschalters (16) (falls ein Kaffee gebrüht wurde)

i **Bitte beachten: Bitte stellen Sie rechtzeitig bevor die Spülung beginnt einen Behälter unter den Auslauf.**

Eine kleine Menge Wasser wird ausgegeben, die alle Maschinenkomponenten spült und aufheizt. In dieser Phase blinken die Lichter kreisförmig gegen den Uhrzeigersinn.

Bitte warten Sie bis der Zyklus beendet ist. Um den Zyklus abzubrechen, können Sie auch einen der Knöpfe für den Kaffeebezug drücken.

5 EINSTELLUNGEN

An Ihrem Kaffeevollautomaten haben Sie die Möglichkeit persönliche Einstellungen vorzunehmen. Dieses ermöglicht Ihnen die Maschine Ihren Bedürfnissen anzupassen.

5.1 Saeco Adapting System

Kaffee ist ein Naturprodukt und seine Eigenschaften können je nach Herkunft, Mischung und Röstung unterschiedlich sein. Der Saeco Kaffeevollautomat ist mit einem Selbsteinstellungssystem ausgestattet, mit dem Bohnen aller handelsüblichen - mit Ausnahme von karamellisierten - Kaffeebohnensorten verwendet werden können.

- Die Einstellung des Mahlwerks erfolgt automatisch, um eine optimale Extraktion des Kaffees sowie die ideale Komprimierung des Kaffeemehls sicherzustellen. Das Ergebnis ist ein cremiger Espresso, bei dem sich das volle Aroma unabhängig von der verwendeten Kaffeesorte entfaltet.

⚠ **Die Maschine benötigt bei Erstinbetriebnahme oder Wechsel der Bohnensorte einige Kaffeebezüge, bis die jeweils optimale Einstellung erreicht ist.**

- Achtung: Bestimmte Mischungen können eine Einstellung des Mahlgrades erfordern - (siehe Abschnitt 5.2).

5.2 Mahlwerkeinstellungen

⚠ **Achtung! Der Bolzen für die Mahlgradeinstellung, der sich im Kaffeebohnenbehälter befindet, darf nur dann gedreht werden, wenn sich das Mahlwerk in Betrieb befindet. Keinen gemahlenen Kaffee und/oder Instantkaffee in den Kaffeebohnenbehälter einfüllen.**

⚠ **Es dürfen ausschließlich Kaffeebohnen in den Kaffeebohnenbehälter (2) eingefüllt werden. Das Mahlwerk enthält Teile, die sich bewegen und daher eine Gefahr darstellen können. Das Einführen der Finger oder Gegenstände ist verboten. Vor Eingriffen im Inneren des Kaffeebehälters stets die Maschine durch Drücken der Taste EIN/AUS (16) ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Während sich das Mahlwerk in Betrieb befindet, keinen Kaffeebohnen einfüllen.**

Eine Einstellung des Mahlgrades ist in gewissem Umfang möglich, um diesen an die verwendeten Kaffeebohnen anzupassen.

Die Einstellung erfolgt über den Bolzen im Kaffeebohnenbehälter. Dieser darf ausschließlich mit dem mitgelieferten Schlüssel (21) gedrückt und gedreht werden.

(Abb. 27) - Den Bolzen drücken und jeweils nur um eine Position drehen. Im Anschluss 2-3 Kaffees ausgeben. Erst nach Ausgabe von einigen Kaffee ist die Änderung des Mahlgrades zu bemerken.

(Abb. 28) - Es können 5 unterschiedliche Mahlgrade eingestellt werden. Die Markierungen im Inneren des Kaffeebehälters geben den eingestellten Mahlgrad an.

1 - grobe Mahlung
2 - feine Mahlung

5.3 Einstellung der Kaffeemenge

Bei diesem Kaffeevollautomaten kann die ausgegebene Kaffeemenge je nach Ihrem Geschmack und/oder der verwendeten Tassengröße eingestellt werden.

Mit dem Drücken der Taste (14) oder (15) gibt die Maschine eine vorprogrammierte Kaffeemenge aus. Diese Menge kann nach Belieben frei programmiert werden. Jeder Taste kann eine Kaffeeausgabemenge zugeordnet werden.

Nachfolgend wird die Programmierung der Taste (14) beschrieben, der in der Regel der Espresso zugeordnet wird.

- **(Abb. 10A)** - Eine Tasse unter den Auslauf stellen.
- **(Abb. 12)** - Die Taste (14) gedrückt halten. Während dieser Phase blinkt die LED Doppelter Kaffee (20).
- **(Abb. 12)** - Sobald die gewünschte Kaffeemenge in die Tasse ausgegeben wurde, die Taste (14) loslassen.

Nun ist die Taste (14) programmiert. Bei jeder Anwahl gibt die Maschine die soeben programmierte Menge aus.

5.4 Stand-by

Die Maschine verfügt über einen Energiesparmodus.
Nach einem Zeitraum von 60 Minuten nach der letzten Benutzung schaltet die Maschine automatisch ab.

Um die Maschine erneut einzuschalten, muss lediglich die Taste (16) gedrückt werden. In diesem Falle führt die Maschine den automatischen Spülzyklus nur dann aus, wenn der Durchlauferhitzer abgekühlt ist.

5.5 Verwendung von großen Tassen

Mit dem Kaffeevollautomaten kann ein Großteil aller handelsüblichen Tassen verwendet werden.
Sollen besonders große Tassen verwendet werden, muss das Abtropfgitter (6) entfernt werden.

Bevor das Abtropfgitter (6) entfernt und die große Tasse abgestellt wird, sollte sichergestellt werden, dass die Abtropfschale (8) leer und trocken ist (siehe Abschnitt 9).

(Abb. 11) - Das Abtropfgitter (6) entfernen und die Tasse auf der vorhandenen Auflage abstellen.
Nach Beendigung der Ausgabe die Tasse herausnehmen und das Abtropfgitter (6) wieder aufsetzen.

6 AUSGABE KAFFEE

Hinweis: Sollte die Maschine keinen Kaffee ausgeben, so ist zu überprüfen, ob der Wassertank (9) ausreichend frisches Wasser enthält.

Vor der Ausgabe des Kaffees prüfen, ob die grüne LED Temperatur (19) dauerhaft aufleuchtet und ob Wassertank und Kaffeebohenbehälter gefüllt sind.

Der Auswahlregler muss während der Kaffeeausgabe in der Position "☕" verbleiben.

- **(Abb. 10 - Abb. 11)** - 1 oder 2 Tassen unter dem Kaffeeauslauf (5) stellen.
- **(Abb. 12)** - Für die Ausgabe des Kaffees muss die folgenden Taste gedrückt und danach losgelassen werden:
  Taste (14) für einen Espresso;
  Taste (15) für einen großen Kaffee.

  Für die Ausgabe von 1 Kaffee die Taste nur ein Mal drücken und für die Ausgabe von 2 Kaffee die Taste zwei Mal sofort nacheinander drücken.
- Anschließend wird der Ausgabezyklus gestartet.

In dieser Betriebsart übernimmt die Maschine automatisch die Mahlung und Dosierung der richtigen Kaffeemehlmenge. Die Zubereitung von zwei Kaffee erfordert zwei Mahlzyklen und zwei Ausgabezyklen, die automatisch von der Maschine gesteuert werden. Diese Funktion wird durch die dauerhaft aufleuchtende LED Doppelter Kaffee (20) angezeigt.

- Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee aus dem Auslauf (5) zu fließen.
- Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die vorprogrammierte Kaffeemenge erreicht ist. Die Kaffeeausgabe kann jedoch jederzeit durch Drücken der vorher angewählten Taste abgebrochen werden.

Die Maschine ist für die Ausgabe eines echten italienischen Espresso eingestellt.

7 HEISSWASSERAUSGABE

Achtung: Zu Beginn der Ausgabe kann heißes Wasser herausspritzen: Verbrennungsgefahr! Die Heißwasserdüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.

- Vor der Ausgabe von Heißwasser ist zu überprüfen, ob die grüne LED Temperaturanzeige (19) leuchtet.

Wenn die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit ist, ist wie folgt vorzugehen:

- **(Abb. 7)** - einen Behälter unter die Dampfdüse (Xsmall Plus: Pannarello) (10) stellen.
- **(Abb. 9)** - Den Auswahlregler (17) im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "💧" drehen.
- Die gewünschte Heißwassermenge ausgeben. Um die Ausgabe des Heißwassers abzubrechen, den Auswahlregler (17) gegen den Uhrzeigersinn bis in die Position "☕" drehen. Die Maschine schaltet auf Normalbetrieb um.

Es besteht die Möglichkeit, dass nach der Drehung des Wahlschalters (17) kein heißes Wasser ausgegeben wird. Blinkt die LED Temperaturanzeige (19) mit langen Intervallen, muss lediglich abgewartet werden, bis die LED (19) dauerhaft aufleuchtet, um heißes Wasser ausgeben zu können.

8 DAMPFAUSGABE/ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

Der Dampf kann zum Aufschäumen von Milch für den Cappuccino, aber auch zum Erwärmen von Getränken verwendet werden.

⚠ **Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Dampfusgabe kann heißes Wasser herausspritzen. Die Ausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.**

- **(Abb. 7)** - Ein Gefäß unter die Dampfdüse (Pannarello) (10) stellen.
- **(Abb. 13)** - Ist die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit, den Auswahlregler (17) gegen den Uhrzeigersinn bis zum Punkt "" drehen. Restwasser kann aus der Dampfdüse (Xsmall Plus: Pannarello) ausfließen.
- Die Maschine muss aufgeheizt werden. In dieser Phase blinkt die LED Temperaturanzeige (19).
- Wenn die grüne LED Temperaturanzeige (19) dauerhaft aufleuchtet, beginnt die Ausgabe. Nach kurzer Zeit strömt nur mehr Dampf aus.
- Den Wahlschalter (17) im Uhrzeigersinn in die Position "" drehen, um die Dampfausgabe zu beenden.
- Den Behälter, der für die Cappuccinozubereitung benutzt werden soll, zu 1/3 mit kalter Milch füllen.

i Für die Zubereitung eines optimalen Cappuccinos sollte die verwendete Milch kalt sein.

- **(Abb. 14)** - Die Dampfdüse (Xsmall Plus: Pannarello) in die zu erhitzende Milch tauchen und den Auswahlregler (17) gegen den Uhrzeigersinn in die Position "" drehen. Das Gefäß mit langsamen Drehbewegungen von unten nach oben bewegen, damit die Schaumbildung gleichmäßig erfolgt.
- Nach der Produktion von ausreichend Milchschaum, den Auswahlregler (17) im Uhrzeigersinn in die Position "" drehen, um die Dampfausgabe zu beenden.
- Auf dieselbe Weise können auch andere Flüssigkeiten erhitzt werden.

Nach jeder Benutzung die Dampfdüse (Xsmall Plus: Pannarello) gemäß der Beschreibung im Kapitel "Reinigung und Wartung" gründlich reinigen.

i Nach der Benutzung des Dampfs für die Getränkezubereitung;
Für die Ausgabe eines Kaffees: Um die Maschine wieder auf die Ausgabetemperatur des Kaffees zu bringen, die im Abschnitt 8.1 beschriebenen Vorgänge ausführen.
Für die Ausgabe von heißem Wasser: Gemäß der Beschreibung im Abschnitt 7 vorgehen.

i Wird der Auswahlregler in der mittleren Position belassen, schaltet die Maschine automatisch auf die Temperatur für die Ausgabe von Kaffee um, um Energie einzusparen.

8.1 Umschaltung von Dampf auf Kaffee

- Wird nach der Dampfausgabe die Taste für die Kaffeeausgabe (14) oder (15) gedrückt, so blinkt die LED (19) mit kurzen Intervallen und zeigt damit an, dass die Maschinentemperatur zu hoch ist und kein Kaffee ausgegeben werden kann.
- Vor der Ausgabe von Kaffee muss in diesem Fall eine bestimmte Menge Wasser abgelassen werden.
  (Abb. 7 - Abb. 9) - Einen Behälter unter die Dampfdüse (Xsmall Plus: Pannarello) (10) stellen und den Auswahlregler (17) im Uhrzeigersinn in die Position "" drehen. Abwarten, bis die LED Temperaturanzeige (19) dauerhaft aufleuchtet.

  Nachfolgend den Auswahlregler (17) gegen den Uhrzeigersinn bis zu "" drehen, um die Dampfausgabe zu beenden.
- Nun kann die Kaffeeausgabe, wie im Abschnitt 6 beschrieben, erfolgen.

9 REINIGUNG UND WARTUNG

Allgemeine Reinigung

- Die Wartung und die Reinigung darf nur dann durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz genommen wurde und abgekühlt ist.
- Den Kaffeevollautomaten keinesfalls in Wasser tauchen.
- Die abnehmbaren Teile von Hand spülen und **NICHT** in der Spülmaschine reinigen.
- Für die Reinigung dürfen keine spitzen Gegenstände oder chemisch aggressive Produkte (Lösungsmittel) verwendet werden.
- Für die Reinigung des Gerätes ein weiches, leicht mit Wasser getränktes Tuch verwenden.
- Die Maschine und deren Einzelteile nicht unter Verwendung einer Mikrowelle oder eines herkömmlichen Backofens trocknen.
- **(Abb. 16)** - Den äußeren abnehmbaren Teil des Pannarellos (soweit vorhanden) nach jedem dem Erhitzen von Milch abnehmen und unter fließendem Wasser gründlich reinigen.
- **(Abb. 17)** - Die Dampfdüse muss wöchentlich /regelmäßig gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
  - den äußeren abnehmbaren Teil des Pannarellos (für die regelmäßige Reinigung) entfernen;
  - den oberen Bereich des Pannarellos von der Dampfdüse abziehen;
  - den oberen Bereich des Pannarellos unter fließendem Wasser gründlich reinigen;
  - die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen und eventuelle Milchreste entfernen;
  - den oberen Bereich der Dampfdüse wieder anbringen (sicherstellen, dass diese vollständig eingesetzt ist).
    Das äußere Teil des Pannarellos wieder montieren.
- **(Abb. 4)** - Es wird empfohlen, den Wassertank täglich zu reinigen:
  - soweit vorhanden, den Wasserfilter im Inneren des Tanks herausnehmen und den Wassertank unter fließendem Trinkwasser reinigen.
  - den Wasserfilter wieder in seine Aufnahme einsetzen und
  - den Wassertank mit frischem Trinkwasser füllen.
- **(Abb. 15)** - Die Abtropfschale (8) täglich entleeren und reinigen. Dieser Vorgang ist auch dann auszuführen, wenn der Schwimmer (7) angehoben wird.
- **(Abb. 18)** - Den Satzbehälter täglich entleeren und reinigen.

9.1 Brühgruppe

- Die Brühgruppe (13) muss immer dann gereinigt werden, wenn der Bohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber einmal pro Woche.
- Den Kaffeevollautomaten ausschalten, indem der Schalter EIN/AUS (16) gedrückt wird, und den Stecker von der Steckdose abziehen.
- **(Abb. 18 - Abb. 19)** - Den Kaffeesatzbehälter (4) herausnehmen. Die Servicetür (3) öffnen.
- **(Abb. 20)** - Die Brühgruppe (13) herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PUSH» gedrückt wird. Die Brühgruppe darf ausschließlich mit lauwarmem Wasser ohne die Verwendung von Reinigungsmittel gereinigt werden.
- **(Abb. 21)** - Die Brühgruppe sorgfältig mit lauwarmem Wasser reinigen. Das obere Sieb sorgfältig reinigen und von Kaffeemehlresten befreien.
- Alle Teile der Brühgruppe abtrocknen.
- Den Innenbereich der Maschine sorgfältig reinigen.
- **(Abb. 22)** - Vor Einsetzen der Brühgruppe in die Maschine überprüfen, ob die beiden Bezugsmarken übereinstimmen.
- **(Abb. 23)** - Überprüfen, ob der Hebel die Basis der Brühgruppe berührt. Die Taste "PUSH" drücken, um sicherzustellen, dass sich die Brühgruppe in der korrekten Position befindet.

i **Die Schmierung der Brühgruppe sollte nach ca. 500 Ausgaben vorgenommen werden. Das Fett für die Schmierung der Brühgruppe ist in autorisierten Kundendienststellen erhältlich.**

- **(Abb. 24)** - Die Führungen der Gruppe sollten ausschließlich mit dem Fett aus dem Lieferumfang geschmiert werden.
- **(Abb. 25-26)** - Das Fett gleichmäßig auf die zwei seitlichen Führungen verteilen.
- Die Brühgruppe wieder in den entsprechenden Bereich einsetzen, bis sie einrastet. Dabei NICHT die Taste "PUSH" drücken.
- Den Kaffeesatzbehälter einsetzen. Die Servicetür schließen.

10 ENTKALKUNG

Die Kalkablagerung ist eine natürliche Folge des Betriebs des Geräts. Die Entkalkung ist nach jeweils 1-2 Monaten und/oder dann erforderlich, wenn eine Reduzierung der Wasserdurchlaufmenge beobachtet wird.

Verwenden Sie ausschließlich Saeco Entkalker (Abb.29). Dieser Entkalker wurde speziell für die Saeco Kaffeemaschinen entwickelt, um eine sichere Funktion und eine lange Lebensdauer der Geräte zu gewährleisten. Bei der vorgeschriebener Verwendung ist sichergestellt, dass es zu keiner geschmacklichen Beeinträchtigung der ausgegebenen Produkte kommt.

Achtung! Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden.

(Abb. 17) - Vor der Entkalkung muss der Pannarello (soweit vorhanden) von der Dampfdüse entfernt werden, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben.

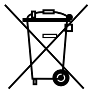
- Die Taste EIN/AUS (16) drücken, um die Maschine einzuschalten. **Warten, bis die Maschine die Spül- und Aufheizphase beendet hat.**
- Den Entkalker gemäß den Angaben auf der Verpakkung des Produkts mit Wasser mischen und den Wassertank damit füllen. Den Tank in die Maschine einsetzen.
- **(Abb. 7)** - Einen Behälter unter die Dampfdüse (10) stellen.
- **(Abb. 9)** - In Intervallen (jeweils eine Tasse) den gesamten Inhalt des Wassertanks entnehmen. Zur Entnahme den Auswahlregler (17) im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "" drehen. Um die Ausgabe zu stoppen, den Auswahlregle (17) gegen den Uhrzeigersinn bis in die Position "" zurück drehen.
- Zwischen der einzelnen Intervalle muss die Entkalkerflüssigkeit ca. 10-15 Minuten lang einwirken. Hierfür die Maschine über die Taste EIN/AUS (16) ausschalten. Den Behälter vor dem erneuten Einschalten der Maschine leeren.
- Diese Vorgänge (Abb. 6, 7 und 9) wiederholen, bis sich keine Entkalkerflüssigkeit mehr im Wassertank befindet.
- Nach Abschluss des Durchlaufs der Entkalkerflüssigkeit den Wassertank gründlich spülen und mit frischem Trinkwasser füllen.
- Die Taste EIN/AUS (16) drücken, um die Maschine einzuschalten.
- **(Abb. 9)** - Den gesamten Inhalt des Wassertanks entnehmen, indem der Auswahlregler (17) im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "" gedreht wird. Um die Ausgabe zu stoppen, den Auswahlregler (17) gegen den Uhrzeigersinn bis in die Position "" drehen.

Nach Abschluss der Entkalkung muss der Pannarello (Xsmall Plus) wieder auf die Dampfdüse aufgesetzt werden, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben.

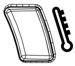
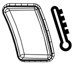
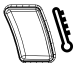
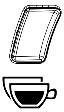
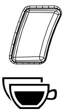
Die Entsorgung der für die Entkalkung verwendeten Lösung muss gemäß den Vorgaben des Herstellers oder den im Benutzerland geltenden Vorschriften erfolgen.

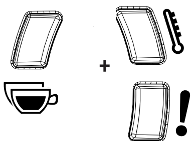
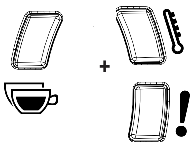
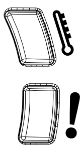
11 ENTSORGUNG

Die Verpackung kann wiederverwertet werden.
Konformität des Gerätes mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Das Symbol  auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Gerät, am Ende seiner Lebensdauer, nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden kann. Es muss bei speziellen öffentlichen Entsorgungsstellen für elektrische Geräte entsorgt werden.
Der Benutzer ist für die korrekte Entsorgung bei den geeigneten Entsorgungsstellen verantwortlich und unterliegt den von der Rechtsprechung auferlegten Strafen bei unsachgemäßer Entsorgung. Die richtige Entsorgung trägt zum fachgerechten Recycling des Gerätes bei. Die Entsorgung erfolgt auf umweltfreundliche Weise; etwaige negative Einflüsse auf Umwelt und Gesundheit werden vermieden. Die Einzelteile des Gerätes werden wiederverwertet. Für weitere Informationen bezüglich der Entsorgungsstellen wenden Sie sich bitte an die lokalen Behörden oder an den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde. Der Hersteller und/oder der Importeur kommen Ihrer Verantwortung bezüglich der Wiederverwertung, der Behandlung und der umweltfreundlichen Entsorgung der Geräte auf individuelle Weise und auch unter Beteiligung an den Sammelstellen nach.

12 KONTROLLLAMPEN BEDIENFELD

Anzeigen	Ursachen	Abhilfen
 **dauerhaft aufleuchtend**	Betriebstemperatur erreicht: - für die Ausgabe von Kaffee; - für die Ausgabe von Heißwasser; - für die Ausgabe von Dampf.	
 **langsam blinkend**	Maschine befindet sich in der Aufheizphase für die Ausgabe von Kaffee, heißem Wasser und Dampf.	
 **schnell blinkend**	Betriebstemperatur zu hoch. In diesem Zustand kann der Kaffeevollautomat keinen Kaffee ausgeben.	Wasser über die Heißwasserdüse in einen Behälter ablassen, indem der Auswahlregler (17) im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "💧" gedreht wird. Sobald die grüne LED Temperatur (19) dauerhaft aufleuchtet, die Ausgabe von Heißwasser stoppen.
 **langsam blinkend**	Zeigt an, dass sich die Maschine in der Phase der Programmierung der ausgegebenen Kaffeemenge befindet (siehe Abschnitt 5.3).	
 **dauerhaft aufleuchtend**	Maschine in Ausgabephase "doppelter Kaffee ".	
 **dauerhaft aufleuchtend**	Kaffeebehälter leer.	Den Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen füllen und die Getränkeauswahl erneut durchführen.
	Kaffeesatzbehälter voll.	Bei eingeschalteter Maschine den Kaffeesatzbehälter leeren. Die Anzeige erscheint nach der Ausgabe von 8 Kaffee. Wenn der Satzbehälter geleert wird bevor das Signal zur Leerung erscheint, wird der Zähler nicht zurückgestellt.

Anzeigen	Ursachen	Abhilfen
 **schnell blinkend**	Wassersystem leer.	Füllen Sie den Tank mit frischem Trinkwasser siehe Punkt 4.3.
 **langsam blinkend**	Brühgruppe fehlt Satzbehälter fehlt Servicetür offen Auswahlregler NICHT in korrekter Position für den Betrieb der Maschine.	Um das blinkende rote Licht auszuschalten, überprüfen Sie, ob alle Bestandteile richtig eingesetzt oder geschlossen wurden.
 **blinkend gegen den Uhrzeigersinn (zyklisch)**	Die Maschine führt den Spül-Reinigungszyklus durch (siehe 4.4.).	Die Maschine beendet den Zyklus automatisch. Sie können ihn jederzeit durch Drücken der Kaffeetaste unterbrechen.
 **gleichzeitig blinkend**	Die Maschine weist eine Störung auf und gibt keinen Kaffee, Wasser oder Dampf aus.	Die Maschine ausschalten und nach 30 Sek. wieder einschalten. Diesen Vorgang 2 oder 3 Mal ausführen. Sollte der Fehler nicht behoben sein, den Kundendienst kontaktieren.
 **abwechselnd blinkend**	Die Brühgruppe hat einen nicht korrekten Vorgang ausgeführt.	Erneut versuchen, einen neuen Kaffeeausgabezyklus auszuführen.

Verhalten	Ursachen	Abhilfen
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Die Maschine an das Stromnetz anschließen.
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die Tassen sind kalt.	Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen.
Es erfolgt keine Ausgabe von Heißwasser oder Dampf.	Die Austrittsöffnung der Dampfdüse ist verstopft.	Die Öffnung der Dampfdüse mit einer Nadel reinigen. **Vor der Ausführung dieses Vorgangs sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet und abgekühlt ist.**
	Pannarello verschmutzt (soweit vorhanden).	Den Pannarello gründlich reinigen.
Der Kaffee hat wenig Crema.	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch, das Kaffeepulver wurde zu grob gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschnnitt 5.2 beschrieben einstellen.
Die Maschine benötigt zu lange Aufwärmzeiten oder die Wassermenge, die aus der Düse kommt, ist begrenzt.	Das Leitungssystem ist verkalkt.	Die Maschine entkalken.
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden.	Die Brühgruppe wurde nicht korrekt eingesetzt.	Die Maschine einschalten. Die Servicetür schließen. Die Brühgruppe kehrt automatisch in die Ausgangsposition zurück.
	Kaffeesatzbehälter eingesetzt.	Den Kaffeesatzbehälter vor der Brühgruppe aus der Maschine herausnehmen.
Die Maschine führt den Mahlvorgang aus, aber es wird kein Kaffee ausgegeben.	Wasser fehlt.	Den Wassertank auffüllen und das System erneut entlüften (Abschnnitt 4.3).
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschnnitt 9.1).
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschnnitt 4.3).
	Ereignis, das während der automatischen Einstellung der Portion durch die Maschine auftritt.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt 5.1 beschrieben.
	Auslauf verschmutzt.	Den Kaffeeauslauf reinigen.
Kaffee zu wässrig.	Ereignis, das während der automatischen Einstellung der Portion durch die Maschine auftritt.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt 5.1 beschrieben.
Langsame Kaffeeausgabe.	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschnitt 5.2 beschrieben einstellen.
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschnitt 4.3).
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschnitt 9.1).
Der Kaffee tritt neben dem Kaffeeauslauf aus.	Der Auslauf ist verstopft.	Den Auslauf und dessen Ausgabelöffnungen reinigen.

Hinweis: diese Probleme stellen keine Störung dar, wenn die Kaffeebohnenmischung geändert wurde oder im Rahmen der ersten Installation. In diesen Fällen muss abgewartet werden, bis die Maschine eine Selbsteinstellung vorgenommen hat, wie im Abschnitt 5.1 beschrieben.

Bei Störungen, die nicht in der oben aufgeführten Tabelle behandelt werden oder in Fällen, in denen die empfohlenen Vorgehensweisen das Problem nicht beheben, wenden Sie sich bitte an eine Kundendienststelle.

IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est indispensable de respecter toujours les précautions de sécurité principales, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout incendie, choc électrique et blessure, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou ni dans aucun liquide.
4. Il est nécessaire de contrôler attentivement lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service et avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil aussi bien avant de retirer et de mettre en place ses accessoires qu'avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou son endommagement de n'importe quelle manière. Renvoyer l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation et réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil pourrait engendrer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser les cordons pendre des bords de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer près du feu ou sur une cuisinière, électrique et à gaz, ou dans un four chaud.
11. Toujours brancher le cordon d'alimentation à la machine d'abord et ensuite à la prise de courant sur le mur. Pour débrancher, éteindre toute commande en appuyant sur « OFF » et ensuite enlever la fiche de la prise de courant sur le mur.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre utilisation non prévue.
13. Conserver ces instructions.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

Machine réservé à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'usager, doit être fait par un service après-vente autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'usager. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

1. Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
2. Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
4. Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine
5. Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille (faiblement minéralisée) pour assurer le bon goût du café. Il sera toutefois nécessaire de procéder au détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.
6. Ne pas utiliser du café au caramel ou mélangé avec toute autre recette.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.

B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.

C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,
   1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
   2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et capable de supporter la puissance de l'appareil. En cas de doute, demander conseil à votre distributeur.
   3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.

1 GÉNÉRALITÉS

La machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso avec du café en grains et est équipée d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur. La structure de cet appareil au design élégant a été conçue exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiquée pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Attention. La société décline toute responsabilité pour les éventuels dommages se produisant en cas de :

- **emploi inapproprié et non conforme à l'usage prévu ;**
- **réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;**
- **altération du câble d'alimentation ;**
- **altération de tout composant de la machine ;**
- **stockage ou utilisation de la machine à des températures différente par rapport à celles de fonctionnement (15°C / 45 °C) ;**
- **emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine.**

Dans tous ces cas-là, la garantie est annulée.

1.1 Pour faciliter la lecture

Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions à retenir pour la sécurité de l'utilisateur. Respecter attentivement ces indications afin d'éviter de graves blessures !

Les images, les parties de l'appareil, les éléments de commande, etc. sont marqués par des lettres ou des chiffres. Dans ce cas, consulter les images.

Ce symbole met en évidence les informations importantes pour une meilleure utilisation de la machine.

Les images correspondant au texte se trouvent dans les premières pages du manuel. Consulter ces pages pendant la lecture du mode d'emploi.

1.2 Utilisation de ce mode d'emploi

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Le joindre à la machine à café en cas de changement d'utilisateur.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non résolus ou partiellement résolus dans les présentes consignes, contacter les centres d'assistance agréés.

2 DONNÉES TECHNIQUES

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans la porte (3)
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p) (mm)	295 x 325 x 420
Poids	6,9 Kg
Longueur du câble	1,2 m
Bandeau de commande	En façade
Pannarello	Fourni en série uniquement pour le modèle Plus - Spécial pour les cappuccinos
Réservoir à eau	1,0 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café (g)	170
Capacité du réservoir à marc	8
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inoxydable
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! La vapeur et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures ! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps. Toucher la buse de vapeur / eau chaude en faisant très attention en la prenant par la poignée correspondante : danger de brûlures !

Utilisation prévue

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine et toute utilisation impropre sont interdites puisqu'elles engendrent des risques ! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales

ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

Alimentation secteur

Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée. La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil se trouvant à l'intérieur de la porte de service repère 3 page 3.

Câble d'alimentation

Ne jamais utiliser la machine à café si le câble d'alimentation est défectueux. Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance aux clients. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes (vives) ou sur des objets très chauds. Le protéger contre l'huile.
Ne pas transporter ou tirer la machine à café par son câble. Ne pas retirer la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées.
Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

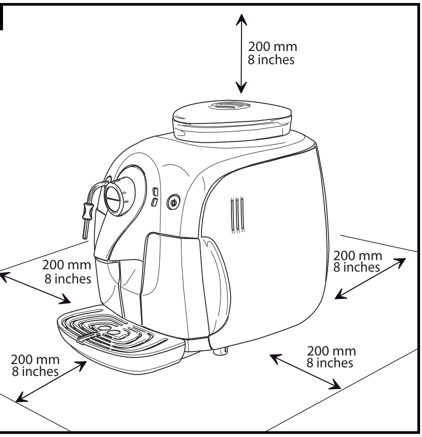
Protection des autres personnes

Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil. Les enfants ne se rendent pas compte des risques liés aux électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

Danger de brûlures

Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes : **danger de brûlures !**
Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.

A



Emplacement

Ranger la machine à café dans un endroit sûr pour éviter tout risque de renversement ou de blessures.
Risque de fuite d'eau chaude ou de vapeur surchauffée : **danger de brûlures !**
Ne pas garder la machine à une température inférieure à 0°C : le gel pourrait l'endommager. Ne pas utiliser la machine à café en plein air.
Ne pas poser la machine sur des surfaces trop chaudes ou à proximité d'une flamme nue : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, il faut éteindre la machine avec le bouton ON/OFF et ôter la fiche de la prise de courant. Attendre quelques instants pour que la machine se refroidisse.
Ne jamais plonger la machine dans l'eau !
Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.
Ne pas utiliser l'eau qui est restée pendant plusieurs jours dans le réservoir pour un usage alimentaire ; laver le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

Espace pour l'utilisation et l'entretien

Pour un fonctionnement correct et efficace de la machine à café, il est conseillé de :
- Choisir une surface d'appui plane et nivelée ;
- Choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible;
- Prévoir une distance minimum des parois de la machine, conformément à la figure **(Fig. A).**

Rangement de la machine

Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise. La ranger dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

Réparations / Entretien

En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse.
Seuls les centres d'assistance agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.
Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

En cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

Les composants de la machine

1 Couvercle du réservoir à café en grains
2 Réservoir à café en grains
3 Porte de service
4 Tiroir à marc
5 Distributeur de café
6 Grille égouttoir
7 Indicateur bac d'égouttement plein
8 Bac d'égouttement
9 Réservoir à eau
10 Buse de distribution de vapeur / eau chaude
11 Protection pour buse de distribution (10)
12 Bandeau de commande
13 Groupe de distribution

Bandeau de commande

14 Touche de distribution du café espresso
15 Touche de distribution du café allongé
16 Touche ON/OFF
17 Sélecteur de café / eau chaude / vapeur
18 DEL d'alerte
19 DEL de température
20 DEL Café double

Accessoires

21 Clé pour régler la mouture
22 Câble d'alimentation
23 Graisse pour le Groupe de distribution
24 Pannarello (fourni en série uniquement pour le modèle Plus)

4 MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, respecter scrupuleusement les « Consignes de sécurité » indiquées à la section 3.

4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison.
Il est conseillé de le conserver pour d'éventuels transports à venir.

4.2 Opérations préliminaires

- Retirer le couvercle du réservoir à café (1), le bac d'égouttement (8) et sa grille (6) de l'emballage.
- Retirer la machine à café de son emballage. Installer la machine dans un endroit approprié satisfaisant les conditions requises décrites dans les consignes de sécurité (section 3).
- **(Fig.15)** - Insérer le bac d'égouttement (8) avec la grille (6) dans le logement prévu à cet effet sur la machine.
- Remettre le couvercle (1) sur le réservoir à café (2).
- Avant de brancher la fiche sur la prise de courant, vérifier d'avoir effectué toutes les opérations indiquées à la section 4.3.

Remarque importante : Il est indispensable de lire le contenu de la section 12 qui explique dans le détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur, par les DEL se trouvant sur le bandeau de commande.

Ne pas retirer le bac d'égouttement lorsque la machine est sous tension. Attendre quelques instants après l'avoir placé sur OFF que la machine termine son cycle de Rinçage / nettoyage (voir chapitre 4.4)

4.3 Première mise en marche

- **(Fig.3)** - Extraire le réservoir à eau (9) de son logement.
- **(Fig.4)** - Le rincer et remplir avec de l'eau fraîche ; ne dépasser le niveau (MAX) se trouvant dans le réservoir. Réintroduire le réservoir dans son logement.

Ne remplir le réservoir (9) qu'avec de l'eau fraîche non pétillante. L'eau chaude ainsi que les autres liquides peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne pas mettre la machine en service, s'il n'y a pas d'eau : s'assurer que le réservoir est suffisamment plein.

- **(Fig.1)** - Retirer le couvercle (1) du réservoir à café (2).
- **(Fig.2)** - Verser doucement le café en grains dans le réservoir.

Remarque : La grille se trouvant dans le réservoir à café ne peut ni ne doit jamais être enlevée.

Ne verser que du café en grains dans le réservoir (2). Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.

- Replacer le couvercle (1) sur le réservoir à café (2).
- **(Fig.5A)** - Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.
- **(Fig.5B)** - Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant au mur ayant une tension appropriée.
- Vérifier que le sélecteur (17) se trouve sur la position « ◖◗ »; le cas échéant, le tourner jusqu'à atteindre la position indiquée.
- **(Fig.6)** - Pour allumer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche (16) ; la DEL (18) commence à clignoter rapidement indiquant qu'il faut amorcer le circuit.
- **(Fig.7)** - Pour amorcer le circuit, placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello pour la variante Plus) (10)
- **(Fig.9)** - Tourner le sélecteur (17) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « 💧 » et attendre.

  Lorsque l'eau coule de façon régulière et la DEL (18) clignotera doucement, en demandant ainsi la fermeture le sélecteur, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position « ◖◗ ».
- Maintenant la DEL (19) commence à clignoter doucement, ce qui indique la phase de réchauffage.

i **Remarque : Avant de remettre la machine en marche après une longue période d'inactivité ou bien si le réservoir à eau a été entièrement vidé, il est conseillé d'amorcer le circuit.**

i **Une fois la phase de réchauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes (voir section 4.4).**

- La machine est prête à l'emploi lorsque les opérations ci-dessus ont été effectuées.
- S'en tenir attentivement aux instructions suivantes pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur ainsi que pour utiliser correctement la machine.

4.4 Cycle de Rinçage / nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits café avec de l'eau fraîche.

Ce cycle s'enclenche :

- Au démarrage de la machine (chaudière froide)
- Lors de l'amorçagedu circuit d'eau (chaudière froide)
- Durant la preparation de la phase de stand-by (si un café à été servi)
- Durant la phase d'arrêt lors après avoir appuyé sur l'interrupteur ON/OFF (si un café a été servi)

i **Nota : lors de ce cycle, placer un récipient sous la sortie café avant que l'eau ne s'écoule (Fig.8)**

Une petite quantité de café va être diffusée et va rincer et rechauffer les composants de la machine concernés. Durant cette phase, les Voyants clignotent dans le sens horaire.

Attendre que le cycle s'arrête automatiquement. Vous pouvez interrompre ce cycle en pressant sur l'une ou l'autre des touches « café »

5 RÉGLAGES

La machine que vous avez achetée peut effectuer des réglages vous permettant de l'utiliser le mieux.

5.1 Saeco adapting system

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine, son mélange et sa torréfaction. La machine à café Saeco est munie d'un système de réglage automatique permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (pas caramélisé).

- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la pastille pour préparer un café expresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation est un calibrage de la part de la machine. Ce calibrage demande la distribution d'un certain nombre de cafés afin de permettre à la machine de régler le compactage de la poudre.
- Attention, il peut y avoir des mélanges particuliers qui demandent un réglage des moulins dans le but d'optimiser l'extraction du café - (voir par.5.2).

5.2 Réglage du moulin à café

⚠ **Attention ! Tourner délicatement le bouton de réglage du degré de mouture qui se trouve à l'intérieur du réservoir à café seulement lorsque le moulin à café est en fonction. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.**

⚠ **Il est interdit d'y introduire une substance autre que du café en grains. Le moulin à café**

présente des éléments en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou d'autres objets. Éteindre la machine en appuyant sur le bouton ON/OFF et ôter la fiche de la prise de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.

La machine permet de régler légèrement le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé.
Le réglage doit être effectué à l'aide du pivot situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le pivot et le tourner uniquement avec la clé fournie.
(Fig.27) - Appuyer sur le pivot, le tourner d'un seul cran à la fois et distribuer 2 ou 3 cafés : c'est la seule façon de remarquer la variation du degré de mouture.
(Fig.28) - Les références à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé ; il est possible de régler 5 degrés différents de mouture avec les références suivantes :

1 - Mouture Grosse
2 - Mouture Fine

5.3 Réglage du café dans une tasse

La machine permet de régler la quantité de café distribué selon vos goûts personnels et/ou les dimensions de vos grandes ou petites tasses.

Chaque fois qu'on appuie et qu'on relâche les touches (14) ou (15), la machine distribue une quantité programmée de café. Cette quantité peut être programmée de nouveau à votre gré. Une distribution de café est associée à chaque touche ; ce qui se produit de façon indépendante.

À titre d'exemple, voilà la programmation de la touche (14), à laquelle on associe normalement le café expresso.

- **(Fig.10A)** - Mettre une tasse sous le distributeur.
- **(Fig.12)** - Appuyer sur la touche (14) et la garder enfoncée ; pendant cette phase la DEL (20) clignote.
- **(Fig.12)** - Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, relâcher la touche (14).

Maintenant la touche (14) est programmée ; chaque fois qu'on y appuie et qu'on la relâche, la machine distribue la même quantité que l'on vient de programmer.

5.4 Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie.
Après 60 minutes de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement.
Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche (16) ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

5.5 Grandes tasses

Avec la machine à café, vous pouvez utiliser la plupart de grandes/petites tasses disponibles dans le commerce.
Si vous voulez utiliser de très grandes tasses, il faut enlever la grille (6).

Avant de retirer la grille (6) et poser la tasse, vérifier que le bac d'égouttement (8) est vide et propre (voir section 9).

(Fig.11) - Retirer la grille (6) et poser la tasse sur le support approprié.
Replacer la grille (6) après avoir terminé cette opération.

6 DISTRIBUTION DE CAFÉ

Remarque : Si la machine ne distribue pas de café, vérifier le niveau d'eau dans le réservoir à eau (9).

Avant de distribuer du café, vérifier que la DEL verte de température atteinte (19) reste allumée fixe, que le réservoir à eau et que le réservoir à café sont pleins.

Maintenir le Sélecteur de café / eau chaude / vapeur sur la position "" durant la pahse de préparation du café.

- **(Fig.10 - Fig.11)** - Placer une ou deux petites ou grandes tasses sous les buses du distributeur (5) à la hauteur des trous sur la grille.
- **(Fig.12)** - Pour distribuer le café il faut appuyer et relâcher :
  la touche (14) pour obtenir un café expresso ;
  la touche (15) pour obtenir un café allongé.
- Le cycle de distribution démarre ensuite : pour distribuer 1 café appuyer sur la touche une seule fois ; pour distribuer 2 cafés appuyer 2 fois de suite sur la touche.

Avec ce mode de fonctionnement, la machine mout et dose automatiquement la juste quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine ; cette option est indiquée par la DEL 20 allumée fixe.

- Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler du distributeur (5).
- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment.

La machine est réglée pour la préparation d'un véritable café expresso italien. Cette caractéristique pourrait augmenter légèrement les temps de distribution, mais cela au profit du goût intense du café.

7 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Attention : il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début : danger de brûlures. La buse de distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier que la DEL verte de température atteinte (19) est allumée.

Procéder comme il suit lorsque la machine est prête à distribuer du café :
- **(Fig.7)** - Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello pour la variante Plus) (10).
- **(Fig.9)** - Tourner le sélecteur (17) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « 💧 ».
- Prélever la quantité d'eau chaude désirée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner le sélecteur (17) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position « ☕ ». La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal.

Parfois il se peut que, lorsqu'on tourne le sélecteur (17), l'eau chaude ne s'écoule pas et la DEL (19) clignote doucement. Il suffira d'attendre que la DEL (19) reste allumée fixe, pour que de l'eau chaude sorte.

8 DISTRIBUTION DE VAPEUR / PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

La vapeur peut être utilisée pour émulsionner le lait, pour le cappuccino, mais aussi pour réchauffer les boissons.

Danger de brûlures ! Au début de la distribution, il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. La buse de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- **(Fig.7)** - Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello) (10).
- **(Fig.13)** - Avec la machine prête pour la distribution de café, tourner le sélecteur (17) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ♨ » ; l'eau résiduelle peut s'écouler de la buse de vapeur (Pannarello).
- La machine nécessite d'un temps de préchauffage, au cours de cette phase la DEL (19) clignote.
- Lorsque la DEL verte (19) reste allumée fixe, la distribution commence ; sous peu, seulement de la vapeur commencera à sortir.
- Tourner le sélecteur (17) dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position « ☕ » pour arrêter la distribution de la vapeur.
- Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino avec du lait froid.

Pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait froid.

- **(Fig.14)** - Plonger la buse de vapeur (Pannarello pour la variante Plus) dans le lait à réchauffer et tourner le sélecteur (17) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ♨ » ; faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut pour que la formation de mousse soit uniforme.
- Après avoir distribué de la vapeur pour le temps souhaité, tourner le sélecteur (17) dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position « ☕ » pour arrêter la distribution de la vapeur.
- Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

Après avoir utilisé la buse de vapeur (Pannarello pour la variante Plus), laver cette dernière comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

Après avoir distribué de la vapeur pour la préparation d'une boisson ;

Pour préparer un café : suivre les procédés décrits à la section 8.1 pour que la machine revienne à la température de distribution du café.

Pour distribuer de l'eau chaude : suivre les procédés décrits à la section 7.

En laissant le sélecteur dans la position centrale la machine revient automatiquement à la température pour la distribution du café, de façon à éviter tout gaspillage inutile d'énergie.

8.1 Passage de vapeur à café

- Après avoir distribué de la vapeur, en appuyant sur la touche (14) ou (15), la DEL (19) clignote rapidement, ce qui indique que la température de la machine est trop élevée et que cette dernière ne peut pas distribuer de café.
- Pour pouvoir distribuer le café, il faut enlever une bonne quantité d'eau.

  (Fig.7 - Fig.8) - Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello pour la variante Plus) (10) et tourner le sélecteur (17) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « 💧 » ; attendre jusqu'à ce la DEL de température atteinte (19) reste allumée fixe.

  Ensuite, tourner le sélecteur (17) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position « ☕ » pour arrêter la distribution.
- Maintenant il est possible de distribuer du café comme il est décrit à la section 6.

9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage général

- L'entretien et le nettoyage ne peuvent être effectués que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau.
- Ne pas laver les composants amovibles en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux et propre, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas laisser sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.
- **(Fig.16)** - Tous les jours, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du Pannarello (si présente) et la laver avec de l'eau potable fraîche.
- **(Fig.17)** - Une fois par semaine nettoyer la buse de vapeur. Pour ce faire il faut :
  - enlever la partie extérieure du Pannarello (pour le nettoyage normal) ;
  - retirer la partie supérieure du Pannarello de la buse de vapeur ;
  - laver la partie supérieure du Pannarello avec de l'eau fraîche potable ;
  - laver la buse de vapeur avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait ;
  - replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur (vérifier qu'elle est insérée complètement). Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.
- **(Fig.4)** - Il est conseillé de nettoyer une fois par jour le réservoir à eau :
  - Extraire le filtre situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante potable.
  - Replacer le filtre dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
  - Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.
- **(Fig.15)** - Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement (8) ; cette opération doit être effectuée lorsque le flotteur (7) se soulève.
- **(Fig.18)** - Tous les jours, vider et nettoyer le tiroir à marc.

9.1 Groupe de distribution

- Nettoyer le Groupe de distribution (13) chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, une fois par semaine au moins.
- Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur (16) et ôter la fiche de la prise de courant.
- **(Fig.18 - Fig.19)** - Enlever le tiroir à marc (4). Ouvrir la porte de service (3).
- **(Fig.20)** - Enlever le Groupe de distribution (13) en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PUSH ». Ne laver le Groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent.
- **(Fig.21)** - Laver le Groupe de distribution avec de l'eau tiède ; laver soigneusement le filtre supérieur.
- Laver et essuyer soigneusement tous les éléments du Groupe de distribution.
- Nettoyer soigneusement le logement interne de la machine
- **(Fig.22)** - Vérifier que les deux repères coïncident.

- **(Fig.23)** - Vérifier que le levier est au contact de la base du Groupe de distribution. Appuyer sur la touche « PUSH » pour s'assurer que le Groupe de distribution est dans la bonne position.

i Lubrifier le Groupe de distribution après 500 distributions environ. Il est possible d'acheter de la graisse pour lubrifier le Groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.

- **(Fig.24)** - Lubrifier les glissières du groupe uniquement avec la graisse fournie.
- **(Fig.26-26)** - Distribuer la graisse de façon uniforme sur les glissières latérales.
- Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans le logement prévu à cet effet jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».
- Insérer le tiroir à marc. Fermer la porte de service.

10 DÉTARTRAGE

La formation du calcaire est une conséquence naturelle entraînée par l'utilisation de l'appareil. Le cycle de détartrage est nécessaire tous les 1 à 2 mois ou en cas de réduction de la quantité d'eau débitée.

i Utiliser le détartrant SAECO (Fig.29). Il a été développé de manière spécifique pour préserver les performances et la longévité de la machine à café, et pour éviter le bouchage des buses de diffusion.

⚠ Attention ! Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

(Fig.17) - Avant de procéder au détartrage, extraire le Pannarello (si présent) de la buse de vapeur comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

- Mettre en marche la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (16). **Attendre que la machine ait terminé les cycles de rinçage et de préchauffage.**
- Mélanger le produit détartrant avec de l'eau comme indiqué sur l'emballage du produit et verser cette solution dans le réservoir à eau.
- **(Fig.7)** - Placer un récipient sous la buse de vapeur (10).
- **(Fig.9)** - Vidanger le réservoir en distribuant de l'eau une tasse à la fois, en tournant le sélecteur (17) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « 💧 » ; pour arrêter la distribution, tourner le sélecteur (17) dans le sens inverse jusqu'à le ramener dans la position « ☕ ».
- Pendant les différents intervalles, mettre la machine hors tension en appuyant sur la touche ON/OFF (16) et attendre 10 à 15 minutes pour que la solution détartrante ait son effet. Vider le récipient.
- Répéter ces opérations jusqu'à épuisement de la solution détartrante dans le réservoir.
- Dès que la machine aura terminé la solution détartrante, rincer le réservoir à eau et le remplir avec de l'eau fraîche.
- Mettre en marche la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (16).
- **(Fig.9)** - Vidanger le réservoir à eau en tournant le sélecteur (17) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « 💧 » ; pour arrêter la distribution, tourner le sélecteur (17) dans le sens inverse jusqu'à le ramener dans la position « ☕ ».

Une fois le détartrage terminé, introduire le Pannarello (pour la variante Plus) dans la buse de vapeur comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

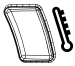
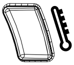
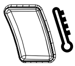
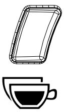
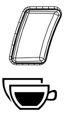
i Le détartrant doit être utilisé en suivant à la lettre les préconisations du mode d'emploi de l'appareil concerné et selon la réglementation en vigueur dans le pays.

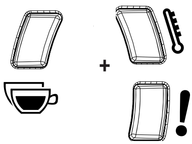
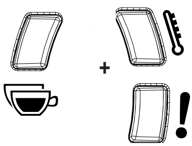
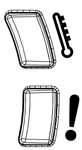
11 ÉLIMINATION

L' appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.
Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

12 VOYANTS DU BANDEAU DE COMMANDE

Signalisations	Causes	Remèdes
 **Allumée fixe**	Machine à la bonne température : - pour la distribution du café ; - pour la distribution de l'eau chaude ; - pour la distribution de la vapeur	
 **Clignotement lent**	Machine en phase de réchauffage pour la distribution de café, d'eau chaude et de vapeur.	
 **Clignotement rapide**	La température de la machine est trop élevée ; dans ce mode la machine ne peut pas distribuer de café.	Il est nécessaire de d'évacuer un peu d'eau dans un récipient en positionnant le sélecteur (17) sur le point « 💧 », jusqu'à ce que la DEL verte de température atteinte (19) reste allumée fixe. Ensuite, arrêter la distribution d'eau.
 **Clignotement lent**	Cela indique que la machine est en train de programmer la quantité de café dans la tasse (voir section 5.3)	
 **Allumée fixe**	Machine en phase de distribution d'un café double.	
 **Allumée fixe**	Quantité d'eau insuffisante dans le réservoir.	Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable, réamorcer le circuit puis utiliser l'appareil.
	Réservoir à café vide.	Remplir le réservoir avec du café en grains et recommencer le procédé.
	Tiroir à marc plein	Avec la machine allumée, vider le tiroir à marc. En tout cas, cette opération sera toujours requise après la distribution de 8 cafés. Si le bac est vidé avant l'indication donnée par le compteur, le compteur ne sera pas remis à zero.

Signalisations	Causes	Remèdes
 **Clignotement rapide**	Circuit de l'eau désamorcé.	Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et amorcer le circuit comme indiqué au chapitre 4.3
 **Clignotement lent**	Groupe de distribution absent Tiroir à marc absent Porte de service ouverte Robinet en position INCORRECTE pour le fonctionnement de la machine.	Pour que la lumière rouge clignotante s'éteigne, il est nécessaire que tout élément soit inséré ou bien serré de façon correcte.
 **Clignotement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (cycliquement)**	L'appareil effectue le cycle de rinçage / auto nettoyage (pour plus de détails voir le chapitre 4.4)	La machine arrête le cycle automatiquement. vous pouvez toutefois l'interrompre en appuyant sur l'une des touches.
 **Clignotantes en même temps**	La machine est dans un état anormal et ne permet pas de distribuer de café, d'eau chaude ou de vapeur.	Éteindre la machine et la rallumer au bout de 30 secondes. Essayer 2 ou 3 fois. Si la machine NE redémarre PAS, contacter le centre d'assistance.
 **Clignotantes alternativement**	Le Groupe de distribution a effectué une opération anormale.	Effectuer à nouveau un cycle de distribution de café.

Comportements	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
La machine ne distribue ni d'eau chaude ni de vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est obturé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. **Vérifier que la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.**
	Pannarello sale (si présent).	Nettoyer le Pannarello.
Le café ne mousse pas. **(voir remarque)**	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il a un degré de mouture trop gros.	Changer de mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section 5.2.
La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartrer la machine.
Le Groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le Groupe de distribution est mal positionné.	Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Le tiroir à marc est inséré	Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution.
La machine mout, mais le café ne sort pas. **(voir remarque)**	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (Sect.4.3).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (Sect.9.1).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (Sect. 4.3).
	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section 5.1.
	Distributeur sale.	Nettoyer le distributeur.
Café trop aqueux. **(voir remarque)**	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section 5.1.
Le café coule lentement. **(voir remarque)**	Le café est moulu trop fin.	Changer de mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section 5.2.
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (Sect. 4.3).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (Sect.9.1).
Le café coule hors du distributeur.	Le distributeur est obturé.	Nettoyer le distributeur et ses trous de sortie.

Remarque : ces problèmes peuvent être normaux si le mélange de café a été changé ou si on est en train d'effectuer la première installation ; dans ce cas-là, attendre que la machine ait effectué un réglage automatique comme il est décrit à la section 5.1.

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de remèdes insuffisants à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

1 INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café prepara café exprés utilizando café en grano y dispone de un dispositivo para el suministro del vapor y del agua caliente.
La elegante estructura de la máquina ha sido diseñada para uso doméstico y no está indicada para uso continuo de tipo profesional.

¡Atención! Se declina toda responsabilidad por posibles daños en caso de:

- **uso indebido y no conforme a las instrucciones de uso;**
- **reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;**
- **alteración del cable de alimentación;**
- **alteración de cualquier componente de la máquina;**
- **almacenamiento o utilización de la máquina a temperaturas no comprendidas entre los 15 y los 45 ºC;**
- **utilización de repuestos y accesorios no originales.**

En dichos casos la garantía pierde su validez.

1.1 Para facilitar la lectura

El triángulo de advertencia señala todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario. ¡Observar atentamente dichas indicaciones para evitar heridas graves!

La referencia a figuras, partes del aparato o elementos del panel de mandos, etc. está indicada con números o letras; en este caso, hacer referencia a las figuras.

Este símbolo señala la información más importante para asegurar un mejor uso de la máquina.

Las figuras que remiten al texto se encuentran en las primeras páginas del manual. Consultar estas páginas durante la lectura del manual de instrucciones.

1.2 Cómo utilizar estas instrucciones de uso

Guardar este manual de instrucciones en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café en caso de que otra persona vaya a utilizar la máquina.

Para más información o en caso de problemas no mencionados o expuestos de manera incompleta en estas instrucciones, contactar con los Centros de Asistencia Autorizados.

2 DATOS TÉCNICOS

El fabricante se reserva el derecho de modificar las características técnicas del producto.

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación	Véase placa en el interior de la puerta de servicio (3)
Estructura exterior	Termoplástica
Dimensiones (l x a x p) (mm)	295 x 325 x 420
Peso	6,9 Kg
Longitud cable	1,2 m
Panel de mandos	En la parte delantera
Pannarello	De serie únicamente en el modelo Plus - Especial para capuchinos
Depósito de agua	1,0 litros - Extraíble
Capacidad del contenedor de café (gr)	170
Capacidad del cajón de recogida de posos	8
Presión bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad	Termofusible

3 NORMAS DE SEGURIDAD

No dejar nunca que las partes bajo tensión entren en contacto con el agua: ¡riesgo de cortocircuito! ¡El vapor y el agua caliente pueden causar quemaduras! No dirigir nunca el chorro de vapor o del agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con cuidado la boquilla de salida de vapor / agua caliente sosteniéndola por la empuñadura correspondiente: ¡riesgo de quemaduras!

Uso previsto

Esta máquina de café ha sido diseñada sólo para uso doméstico. ¡Se prohíbe toda modificación técnica y uso ilícito por los riesgos que éstos conllevan! El aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insufi-

cientes, a no ser que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les enseñe a usarlo.

Alimentación de corriente

Conectar la máquina de café sólo a una toma de corriente adecuada. La tensión debe ser la misma que la que se indica en la placa del aparato, situada en la parte interior de la puerta de servicio 3.

Cable de alimentación

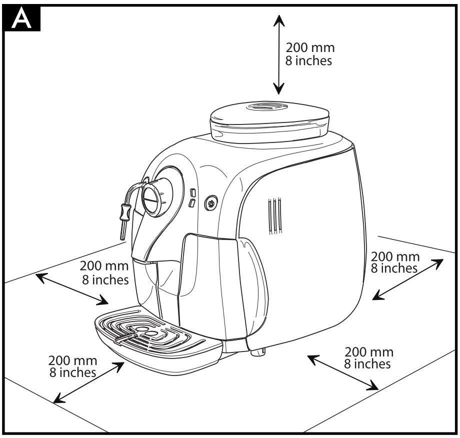
Nunca usar la máquina de café si el cable de alimentación es defectuoso.
Si el cable de alimentación está deteriorado, el fabricante o el servicio de asistencia al cliente deben encargarse de la sustitución. Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite.
No llevar ni tirar de la máquina agarrándola por el cable.
No desenchufar la máquina tirando del cable ni tocar el enchufe con las manos mojadas.
Procurar que el cable de alimentación no cuelgue libremente de mesas o estanterías.

Protección de otras personas

Mantener fuera del alcance de los niños para evitar que jueguen con el aparato.
Los niños no se dan cuenta de los peligros relacionados con el uso indebido de un electrodoméstico. No dejar al alcance de los niños los materiales usados para embalar la máquina.

Peligro de quemaduras

No dirigir contra sí mismo ni contra los demás el chorro de vapor o de agua caliente: **¡riesgo de quemaduras!**
Usar siempre las empuñaduras o los mandos.



Colocación

Colocar la máquina de café en un lugar seguro, donde nadie puede volcarla o quedar herido.
Agua caliente o vapor sobrecalentado podrían salir de los tubos: **¡riesgo de quemaduras!**
No colocar la máquina en un lugar con temperatura inferior a 0 °C; las bajas temperaturas pueden dañar la máquina. No usar la máquina de café en lugares abiertos.
No apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas a fin de evitar que su carrocería se derrita o que de cualquier manera se dañe.

Limpieza

Antes de limpiar la máquina, es necesario desactivarla pulsando el botón ON/OFF y, a continuación, desconectarla de la toma de corriente.
Esperar hasta que la máquina se enfríe.
¡Nunca sumergir la máquina en el agua!
Se prohíbe terminantemente tratar de intervenir en la estructura interna de la máquina.
No usar el agua que ha quedado en el depósito durante unos días para uso alimentario. Lavar el depósito y volver a llenarlo con agua potable fresca.

Espacio para el uso y mantenimiento

Para un funcionamiento correcto de la máquina de café se recomienda lo siguiente:
- Elegir una superficie de apoyo bien nivelada;
- Elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico. La toma de corriente debe ser de fácil acceso;
- Calcular una distancia mínima de la máquina con respecto a la pared como muestra la figura **(Fig. A)**.

Almacenamiento de la máquina

En caso de que no se vaya a usar la máquina durante largos periodos de tiempo, deberá apagarse y desconectarse de la toma de corriente. Guardar la máquina en un lugar seco y al que no puedan acceder los niños. Protegerla del polvo y de la suciedad.

Reparaciones / Mantenimiento

En caso de averías, desperfectos o sospecha de desperfectos tras una caída, se recomienda desconectar en seguida la máquina de la toma de corriente. No poner nunca en funcionamiento una máquina defectuosa.
Sólo los Centros de Asistencia Autorizados pueden realizar reparaciones a la máquina.
En caso de reparaciones realizadas de forma incorrecta, se declina toda responsabilidad por posibles daños.

Antiincendio

En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO_2). No usar agua ni extintores de polvo.

Componentes de la máquina

1 Tapa del contenedor de café en grano
2 Contenedor de café en grano
3 Puerta de servicio
4 Cajón de recogida de posos
5 Salida de café
6 Bandeja resposatazas
7 Indicador de bandeja de goteo llena
8 Bandeja de goteo
9 Depósito de agua
10 Tubo de suministro agua caliente / vapor
11 Protección del tubo de suministro (10)
12 Panel de mandos
13 Grupo de café

Panel de mandos

14 Botón de suministro de café corto
15 Botón de suministro de café largo
16 Botón ON/OFF
17 Mando de café / agua caliente / vapor
18 Piloto luminoso Alarmas
19 Piloto luminoso Temperatura
20 Piloto luminoso Café doble

Accesorios

21 Llave de regulación del grado de molido
22 Cable de alimentación
23 Grasa para el grupo de café
24 Pannarello (de serie únicamente en el modelo Plus)

4 INSTALACIÓN

Para su seguridad y la seguridad de terceras personas observar atentamente las “Normas de seguridad” descritas en el cap. 3.

4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante su transporte.
Se aconseja guardarlo para transportes futuros.

4.2 Operaciones preliminares

- Extraer del embalaje la tapa del contenedor de café (1) y la bandeja de goteo (8) con rejilla (6).
- Extraer la máquina de café del embalaje y colocarla en un lugar adecuado según los requisitos necesarios y descritos en las normas de seguridad (cap.3).
- **(Fig.15)** - Introducir la bandeja de goteo (8) con rejilla (6) en el alojamiento correspondiente de la máquina.
- Colocar la tapa (1) sobre el contenedor de café (2).
- Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente, asegurarse de haber realizado todas las operaciones indicadas en el apart. 4.3.

Nota importante: es importante leer el Capítulo 12 donde se explica detalladamente el significado de todas las señales que la máquina muestra al usuario mediante los pilotos luminosos presentes en el panel de mandos.

No extraer nunca la bandeja de goteo mientras la máquina siga encendida. Esperar un par de minutos antes de apagarla ya que la máquina realizará un ciclo de auto-enjuague (ver sección 4.4).

4.3 Primer encendido

- **(Fig.3)** - Extraer el depósito de agua (9) de su alojamiento.
- **(Fig.4)** - Enjuagarlo y llenarlo con agua fresca sin superar el nivel máximo (MAX) que se indica en el depósito. Volver a colocar el depósito en su alojamiento.

Introducir siempre en el depósito (9) sólo agua fresca sin gas. El agua caliente y otros líquidos pueden dañar el depósito y la máquina. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: asegurarse de que haya suficiente agua en el depósito.

- **(Fig.1)** - Retirar la tapa (1) del contenedor de café (2).
- **(Fig.2)** - Echar despacio el café en grano en el contenedor.

Nota: la rejilla ubicada en el contenedor de café no puede y no debe ser quitada.

Introducir siempre en el contenedor (2) sólo café en grano. El café molido, el café soluble y otros productos pueden dañar la máquina.

- Volver a colocar la tapa (1) sobre el contenedor de café (2).
- **(Fig.5A)** - Introducir el enchufe en la toma ubicada en

la parte trasera de la máquina.

- **(Fig.5B)** - Conectar el enchufe del otro extremo del cable a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.
- Asegurarse de que el mando (17) esté situado en la posición "" y, en caso contrario, girarlo hasta alcanzar dicha posición.
- **(Fig.6)** - Para encender la máquina basta pulsar el botón (16); el piloto luminoso (18) comienza a parpadear rápidamente, indicando que es necesario cargar el circuito.
- **(Fig.7)** - Para cargar el circuito, colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (Pannarello en la versión Plus) (10);
- **(Fig.9)** - Girar el mando (17) en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "" y esperar.

  Cuando el agua sale regularmente y el piloto luminoso (18) parpadeará lentamente, solicitando el cierre del mando, girar el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición "".
- Entonces el piloto luminoso (19) comienza a parpadear lentamente, indicando la fase de calentamiento.

Nota: antes de proceder a la primera puesta en funcionamiento, en caso de inactividad prolongada o si el depósito de agua se ha vaciado completamente, se recomienda cargar el circuito de la máquina.

Después de haber terminado de calentarse, la máquina realizará un ciclo de enjuague de los circuitos internos (consultar apart. 4.4).

- Una vez finalizadas las operaciones anteriormente descritas, la máquina ya estará lista para usarse.
- Para suministrar café, agua caliente o vapor y utilizar correctamente la máquina, seguir atentamente las instrucciones que se describen a continuación.

4.4 (Ciclo de auto-enjuague)

Este ciclo permite enjuagar el circuito interno de café con agua fresca.

El ciclo de auto-enjuague se realiza cuando:
- Se pone en marcha la máquina (con la caldera fría)
- Después de cargar el circuito de agua (con la caldera fría)
- Durante la fase de Stand by (si previamente se ha preparado una bebida de café)
- Durante la fase de apagado, después de presionar el botón ON/Off (16) (si previamente se ha preparado una bebida de café).

Nota: Si está presenciando la operación, ponga un recipiente debajo de la salida de café antes de que se inicie el proceso (5) (Fig. 8)

Se expulsará una pequeña cantidad de agua que enjuagará y calentará todos los componentes de la máquina; en esta fase las luces parpadean cíclicamente en la dirección de las agujas del reloj.

Esperar a que el ciclo finalice automáticamente. Puede, también, frenar la salida de agua, presionando cualquier tecla de café.

5 AJUSTES

La máquina adquirida permite realizar algunos ajustes para permitir utilizarla de la mejor manera.

5.1 Saeco Adapting System

El café es un producto natural y sus características pueden cambiar en función de su origen, mezcla y tueste. La máquina de café Saeco está equipada con un sistema de regulación automática que permite usar todo tipo de café en grano en venta (no caramelizado).
Nota: Este café se llama "torrefacto" y se encuentra en proporción variable en los paquetes de café con la denominación "mezcla"
- La máquina se regula automáticamente para optimizar la extracción del café, asegurando la compactación perfecta de la pastilla de café y así obtener un café exprés cremoso, capaz de liberar todos los aromas independientemente del tipo de café utilizado.
- El proceso de optimización es un proceso de aprendizaje que requiere el suministro de un determinado número de cafés para permitir a la máquina regular la compactación del café molido.
- Atención: pueden existir mezclas particulares que requieren la regulación de las muelas para optimizar la extracción del café - (véase apart. 5.2).

5.2 Regulación del molinillo de café

¡Atención! El mando de regulación del grado de molido, que se encuentra en el interior del contenedor de café, se debe girar sólo cuando el molinillo de café esté en funcionamiento. No introducir café molido o soluble en el contenedor de café en grano.

No se debe introducir ningún material que no sea café en grano. El molinillo de café

contiene componentes en movimiento que pueden ser peligrosos; no se deben introducir ni los dedos ni otros objetos. Antes de manipular el interior del contenedor de café, sea por el motivo que sea, apagar la máquina pulsando el botón ON/OFF y desconectar el enchufe de la toma de corriente.
No echar café en grano cuando el molinillo de café esté en funcionamiento.

La máquina permite realizar una pequeña regulación del grado de molido del café para adaptarlo al tipo de café que se usa.
La regulación debe efectuarse mediante el tornillo situado en la parte interior del contenedor de café, que debe presionarse y girarse únicamente con la llave que se suministra.
(Fig.27) - Presionar y girar el tornillo un tramo a la vez y suministrar 2-3 cafés; sólo de esta manera es posible notar la variación del grado de molido.
(Fig.28) - Las referencias situadas en el interior del contenedor indican el grado de molido programado; se pueden programar 5 grados diferentes de molido de acuerdo a las siguientes referencias:

1 - Molido Grueso
2 - Molido Fino

5.3 Regulación de café en taza

La máquina permite regular la cantidad de café suministrado según se desee y/o según las dimensiones de las tazas.

Cada vez que se pulsa y se suelta el botón (14) ó (15) la máquina suministra una cantidad programada de café. Esta cantidad puede ser reprogramada según se desee. Cada botón está asociado con un suministro de café; éste se realiza de manera independiente.

A modo de ejemplo, se describe la programación del botón (14) al que, generalmente, corresponde el café exprés.

- **(Fig.10A)** - Colocar una taza bajo la salida de café.
- **(Fig.12)** - Pulsar y mantener pulsado el botón (14); durante esta fase el piloto luminoso (20) parpadea.
- **(Fig.12)** - Cuando, en la taza, se ha alcanzado la cantidad de café deseada, soltar el botón (14).

Entonces el botón (14) queda programado; cada vez que se pulse y se suelte el mismo, la máquina suministrará la misma cantidad programada.

5.4 Stand-by

La máquina está diseñada para ahorrar energía.
Transcurridos 60 minutos desde el último uso, la máquina se apaga de manera automática.

Para volver a encender la máquina basta pulsar el botón (16); en este caso la máquina realizará el enjuague sólo si la caldera se ha enfriado.

5.5 Tazas grandes

Con esta máquina de café pueden utilizarse la mayoría de tazas existentes en el mercado.
En el caso de que se desee utilizar tazas particularmente grandes, se deberá retirar la rejilla (6).

i **Antes de retirar la rejilla (6) y apoyar la taza, asegurase de que la bandeja de goteo (8) esté limpia y vacía (véase apart. 9).**

(Fig.11) - Retirar la rejilla (6) y apoyar la taza en el soporte correspondiente.
Al terminar, volver a colocar la rejilla (6).

6 SUMINISTRO DE CAFÉ

⚠ **Nota: si la máquina no suministra café, comprobar que el depósito de agua (9) contenga agua.**

i **Antes de suministrar café comprobar que el piloto luminoso verde de temperatura lista (19) permanezca fijo y que el depósito de agua y el contenedor de café estén llenos.**

i **Mantener el mando giratorio (17) en la posición "◐" durante el ciclo de erogación del café**

- **(Fig.10 - Fig.11)** - Colocar 1 ó 2 tazas bajo la salida de café (5), que se corresponde con los orificios de la rejilla.
- **(Fig.12)** - Para suministrar café es necesario pulsar y soltar:
  el botón (14) para obtener un café exprés;
  el botón (15) para obtener un café largo.
- A continuación, se activa el ciclo de suministro: para suministrar 1 café pulsar el botón una sola vez; para suministrar 2 cafés pulsar 2 veces seguidas el botón.

i **En este modo de funcionamiento, la máquina procede automáticamente a moler y dosificar**

la cantidad adecuada de café. La preparación de dos cafés requiere dos ciclos de molido y dos ciclos de suministro controlados de manera automática por la máquina; esta opción es señalada por el piloto luminoso 20 de luz fija.

- Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café empieza a salir por la salida de café (5).
- El suministro de café se interrumpe automáticamente cuando se alcanza el nivel programado; de todos modos se puede interrumpir el suministro de café pulsando el botón antes accionado.

La máquina está regulada para preparar el verdadero café exprés al estilo italiano. Esta característica podría prolongar levemente los tiempos de suministro en total beneficio del intenso sabor del café.

7 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

Atención: al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. Riesgo de quemaduras. El tubo de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- Antes de suministrar agua caliente comprobar que el piloto luminoso verde de temperatura lista (19) esté encendido.

Con la máquina lista para el suministro del café, proceder de la siguiente forma:

- **(Fig.7)** - Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (Pannarello en la versión Plus) (10);
- **(Fig.9)** - Girar el mando (17) en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "".
- Suministrar la cantidad de agua caliente deseada; para interrumpir el suministro de agua caliente girar el mando (17) en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición "". La máquina vuelve a su funcionamiento normal.

En algunos casos es posible que después de girar el mando (17) no salga agua caliente y el piloto luminoso (19) parpadee lentamente. Bastará esperar a que el piloto luminoso (19) permanezca con luz fija para lograr un flujo de agua caliente.

8 SUMINISTRO DE VAPOR / PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

El vapor puede utilizarse para montar la leche para el capuchino y también para calentar bebidas.

¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de vapor puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- **(Fig.7)** - Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (Pannarello) (10).
- **(Fig.13)** - Con la máquina lista para suministrar café, girar el mando (17) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición""; el agua restante puede salir del tubo de vapor (Pannarello).
- La máquina necesita un tiempo de precalentamiento, en el cual el piloto luminoso (19) parpadea.
- Una vez que el piloto luminoso verde (19) se mantenga encendido fijo, se inicia el suministro; en poco tiempo comenzará a salir sólo vapor.
- Girar el mando (17) en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "" para detener el suministro de vapor.
- Llenar con leche fría 1/3 del recipiente que desee utilizar para preparar el capuchino.

Para obtener un mejor resultado en la preparación del capuchino, debe utilizarse leche fría.

- **(Fig.14)** - Sumergir el tubo de vapor (Pannarello en la versión Plus) en la leche que se desea calentar y girar el mando (17) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición ""; mover el recipiente lentamente con movimientos circulares de abajo para arriba para que la formación de crema sea uniforme.
- Tras terminar de utilizar el vapor, girar el mando (17) en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "" para detener el suministro de vapor.
- El mismo sistema puede ser utilizado para el calentamiento de otras bebidas.

Después de haber usado el tubo de vapor (Pannarello en la versión Plus), lavarlo como se describe en el capítulo “Limpieza y Mantenimiento”.

Después de haber utilizado vapor para la preparación de la bebida.

Para suministrar un café: realizar los pasos descritos en el apartado 8.1 para que la máquina alcance la temperatura de suministro del café.
Para suministrar agua caliente: seguir los procedimientos descritos en el apartado 7.

Al dejar el mando en la posición central, la máquina vuelve automáticamente a la temperatura de suministro de café para evitar un derroche innecesario de energía.

8.1 Paso de vapor a café

- Después de suministrar vapor, si se pulsa el botón café (14) ó (15), el piloto luminoso (19) parpadea rápidamente indicando que la temperatura de la máquina es elevada y que, por lo tanto, no puede suministrar café.
- Para poder suministrar café es necesario descargar una cierta cantidad de agua.
  (Fig.7 - Fig.9) - Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (Pannarello en la versión Plus) (10) y girar el mando (17) en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "💧". Esperar hasta que el piloto luminoso de temperatura lista (19) se quede encendido de forma fija.
  A continuación, girar el mando (17) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "☕" para detener el suministro de vapor.
- En este momento, suministrar el café tal y como se describe en el apartado 6.

9 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza general
- El mantenimiento y la limpieza se pueden efectuar sólo cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en agua.
- No introducir en el lavavajillas los componentes extraíbles.
- No utilizar objetos puntiagudos o productos químicos agresivos (solventes) para la limpieza.
- Limpiar la máquina usando un paño humedecido con agua.
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno de microondas o un horno convencional.
- **(Fig.16)** - Diariamente, después de calentar la leche, desmontar la parte exterior del Pannarello (en caso de que lo haya) y lavarla con agua potable fresca.
- **(Fig.17)** - Una vez a la semana se debe limpiar el tubo de vapor. Para realizar esta operación se debe:
  - desmontar la parte exterior del Pannarello (para la limpieza habitual);
  - retirar la parte superior del Pannarello del tubo de vapor;
  - lavar la parte superior del Pannarello con agua potable fresca;
  - lavar el tubo de vapor con un paño humedecido y quitar los eventuales residuos de leche;
  - volver a colocar la parte superior en el tubo de vapor (asegurarse de que se haya introducido completamente);
  Volver a montar la parte exterior del Pannarello.
- **(Fig.4)** - Se aconseja limpiar diariamente el depósito del agua:
  - Extraer el filtro presente en el interior del depósito y limpiarlo con agua corriente potable.
  - Volver a colocar el filtro en su alojamiento presionándolo y girándolo ligeramente.
  - Rellenar el depósito con agua potable fresca.
- **(Fig.15)** - Vaciar y lavar la bandeja de goteo (8) cada día; esta operación debe realizarse incluso si el flotador (7) se eleva.
- **(Fig.18)** - Vaciar y limpiar diariamente el cajón de recogida de posos.

9.1 Grupo de café

- El grupo de café (13) se debe limpiar cada vez que se llene el contenedor de café en grano o, en cualquier caso, al menos una vez a la semana.
- Apagar la máquina pulsando el interruptor (16) y extraer el enchufe de la toma de corriente.
- **(Fig.18 - Fig.19)** - Retirar el cajón de recogida de posos (4). Abrir la puerta de servicio (3).
- **(Fig.20)** - Extraer el grupo de café (13) sujetándolo por la empuñadura y pulsando el botón «PUSH». El grupo de café sólo se puede lavar con agua tibia sin detergente.
- **(Fig.21)** - Lavar el grupo de café con agua tibia; lavar con cuidado el filtro superior.
- Lavar y secar con cuidado todas las partes del grupo de café.
- Limpiar escrupulosamente el espacio interior de la máquina.
- **(Fig.22)** - Comprobar que las dos referencias coincidan.

- **(Fig.23)** - Comprobar que la palanca esté en contacto con la base del grupo de café. Pulsar el botón "PUSH" para asegurarse de que el grupo de café esté en la posición correcta.

Lubricar el grupo de café después de aproximadamente 500 suministros. La grasa para la lubricación del grupo de café puede comprarse en los centros de asistencia autorizados.

- **(Fig.24)** - Lubricar las guías del grupo, usando sólo la grasa que se suministra con la máquina.
- **(Fig.25-26)** - Extender la grasa de manera uniforme en las dos guías laterales.
- Volver a introducir correctamente el grupo de café en su compartimento SIN pulsar el botón "PUSH".
- Introducir el cajón de recogida de posos. Cerrar la puerta de servicio.

10 DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce con el uso del aparato; el ciclo de descalcificación debe efectuarse cada 1 ó 2 meses o cuando se observa una reducción del volumen de agua.

Use el producto descalcificador Saeco (Fig.29). Ha sido desarrollado específicamente para preservar el buen funcionamiento de la máquina a lo largo del tiempo y pare evitar, si se usa correctamente, cualquier alteración en la calidad de la bebida suministrada.

¡Atención! No utilizar bajo ningún concepto vinagre como producto descalcificante.

(Fig.17) - Antes de llevar a cabo el ciclo de descalcificación extraer el Pannarello (en caso de que lo haya) del tubo de vapor como se describe en el capítulo “Limpieza y Mantenimiento”.

- Encender la máquina pulsando la botón ON/OFF (16). **Esperar a que la máquina termine el proceso de enjuague y de calentamiento.**
- Mezclar el producto descalcificante con agua, tal y como se indica en el embalaje del producto, y verter la mezcla en el depósito de agua.
- **(Fig.7)** - Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (10).
- **(Fig.9)** - Vaciar el contenido del depósito de agua en intervalos (una taza a la vez) girando el mando (17) en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la posición ""; para detener el suministro, girar el mando (17) en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta volver a colocarlo en la posición "".
- Dejar pasar unos 10-15 minutos entre cada intervalo, desconectando la máquina con el botón ON/OFF (16), para que la solución descalcificante haga efecto. Vaciar el recipiente.
- Repetir las operaciones hasta que la solución descalcificante en el interior del depósito se haya consumido por completo.
- Una vez consumida la solución descalcificante, enjuagar el depósito de agua y llenarlo con agua potable fresca.
- Encender la máquina pulsando la botón ON/OFF (16).
- **(Fig.9)** - Vaciar el contenido del depósito de agua girando el mando (17) en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición ""; para detener el suministro, girar el mando (17) en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta volver a colocarlo en la posición "".

Una vez terminado el ciclo de descalcificación, introducir el Pannarello (en la versión Plus) en el tubo de vapor como se describe en el capítulo “Limpieza y Mantenimiento”.

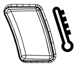
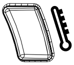
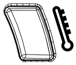
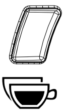
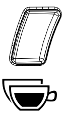
La solución descalcificadora deberá ser eliminada de acuerdo a las instrucciones del fabricante y/o a las regulaciones del pais donde se use.

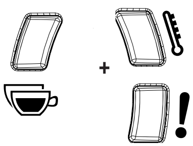
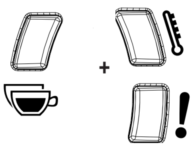
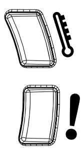
11 ELIMINACIÓN DEL APARATO

Este producto cumple con la Directiva EU 2002/96/EC.

El simbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.
Este producto se debe entregar al punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.
Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podria ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

12 PILOTOS LUMINOSOS DEL PANEL DE MANDOS

Señales	Causas	Soluciones
 **Luz fija**	Temperatura de la máquina lista: - para suministrar café; - para suministrar agua caliente; - para suministrar vapor.	
 **Parpadeo lento**	Máquina en fase de calentamiento para el suministro de café, agua caliente y vapor.	
 **Parpadeo rápido**	Temperatura elevada de la máquina; en esta condición la máquina no puede suministrar café.	Hay que descargar agua en un recipiente girando el mando (17) en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "💧" y hasta que el piloto luminoso verde de temperatura lista (19) permanezca con luz fija. A continuación, detener el suministro del agua.
 **Parpadeo lento**	Indica que la máquina se encuentra en fase de programación de la cantidad de café en taza (véase apart. 5.3.)	
 **Luz fija**	La máquina se encuentra en fase de suministro de un café doble.	
 **Luz fija**	Contenedor de café vacío.	Llenar el contenedor con café en grano y volver a iniciar el procedimiento.
	El cajón de recogida de posos está lleno.	Con la máquina encendida, vaciar el cajón de recogida de posos. Esta operación se solicita de todas formas tras el suministro de 8 cafés. Si vacía el contenedor antes de que la señal avise, el contador no volverá a cero.

Señales	Causas	Soluciones
 **Parpadeo rápido**	El circuito de agua está vacío.	Llenar el depósito con agua fresca potable y cargar el circuito, como se describe en la sección 4.3.
 **Parpadeo lento**	Falta el grupo de café. Falta el cajón de recogida de posos. Puerta de servicio abierta. Mando en posición INCORRECTA para el funcionamiento de la máquina.	Para apagar la luz roja intermitente, comprobar que cada componente se haya introducido y cerrado correctamente.
 **Parpadeos en sentido contrario a las agujas del reloj (cíclicamente)**	La máquina está realizando el ciclo de auto-enjuague (ver sección 4.4)	La máquina finalizará el ciclo automáticamente. Puede interrumpir el ciclo, presionando cualquier botón de suministro de café.
 **Parpadeos simultáneos**	La máquina se encuentra en una condición anómala y no permite suministrar café, agua o vapor.	Apagar la máquina y volver a encenderla después de 30 segundos. Intentar 2 ó 3 veces. Si la máquina NO se pone en funcionamiento, contactar con el centro de asistencia técnica.
 **Parpadeos alternativos**	El grupo de café ha efectuado una operación anómala.	Volver a probar y efectuar un nuevo ciclo de suministro de café.

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
El café no está suficientemente caliente.	Las tazas están frías.	Calentar las tazas con agua caliente.
La máquina no suministra agua caliente o vapor.	El orificio del tubo de vapor está obstruido.	Limpiar el orificio del tubo de vapor con una aguja. **Antes de realizar esta operación, asegurarse de que la máquina esté apagada y fría.**
	Pannarello sucio (en caso de que lo haya).	Limpiar el Pannarello.
El café tiene poca crema. **(Véase nota).**	La mezcla no es adecuada o el tueste del café no es reciente o bien el molido es demasiado grueso.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apart. 5.2.
La máquina necesita demasiado tiempo para calentarse o la cantidad de agua que sale del tubo es insuficiente.	El circuito de la máquina está obstruido por la cal.	Descalcificar la máquina.
El grupo de café no se puede extraer.	El grupo de café no está correctamente colocado.	Encender la máquina. Cerrar la puerta de servicio. El grupo de café vuelve automáticamente a la posición inicial.
	Cajón de recogida de posos introducido.	Extraer el cajón de recogida de posos antes de extraer el grupo de café.
La máquina muele pero no sale café. **(Véase nota).**	Falta agua.	Llenar el depósito de agua y cargar el circuito (Apart. 4.3).
	Grupo de café sucio.	Limpiar el grupo de café (Apart. 9.1).
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (Apart. 4.3).
	Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis.	Suministrar unos cafés tal y como se describe en el apart. 5.1.
	Salida de café sucia.	Limpiar la salida de café.
Café demasiado acuoso. **(Véase nota).**	Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis.	Suministrar unos cafés tal y como se describe en el apart. 5.1.
El café sale lentamente. **(Véase nota).**	Café demasiado fino.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apart. 5.2.
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (Apart. 4.3).
	Grupo de café sucio.	Limpiar el grupo de café (Apart. 9.1).
El café sale por fuera de la salida de café.	Salida de café obstruida.	Limpiar la salida de café y sus orificios de salida.

Nota: estos problemas pueden ser normales si se ha modificado la mezcla del café o en caso de que se esté efectuando la instalación inicial; en dicho caso, esperar a que la máquina realice una regulación automática tal y como se describe en el apart. 5.1.

Para las averías no mencionadas en la tabla o en caso de que las soluciones indicadas no funcionen, contactar con un centro de asistencia.

1 GENERALIDADES

A máquina de café é indicada para a preparação de café expresso, utilizando café em grãos; encontra-se equipada com um dispositivo para a distribuição de vapor e água quente. O corpo da máquina, com um design elegante foi concebido para uso doméstico e não é indicado para funcionar de modo contínuo, como funcionamento profissional.

Atenção. Não se assume qualquer tipo de responsabilidade por eventuais danos, no caso de:

- **utilização errada e não conformidade com o funcionamento previsto;**
- **reparações não efectuadas nos centros de assistência autorizados;**
- **deterioração do cabo de alimentação;**
- **deterioração de qualquer outro componente da máquina;**
- **armazenagem ou utilização da máquina em temperaturas diferentes das condições de utilização (entre os 15ºC e os 45ºC)**
- **utilização de peças sobresselentes e acessórios que não sejam originais.**

Estes casos não estão incluídos na garantia.

1.1 Para facilitar a leitura

O triângulo de advertência indica todas as instruções importantes para a segurança do utilizador. Tenha muita atenção a essas indicações para evitar ferimentos graves!

A referência a imagens, partes do aparelho ou elementos de comando, etc., está indicada através de números ou letras; neste caso é realizada através da própria imagem.

i **Este símbolo evidencia as informações que se devem ter em consideração, para uma melhor utilização da máquina.**

As imagens correspondentes ao texto encontram-se nas primeiras páginas do manual. Consulte estas páginas durante a leitura das instruções de utilização.

1.2 Aplicação destas instruções de utilização

Guarde estas instruções de utilização num local seguro e coloque junto à máquina de café no caso de uma outra pessoa a utilizar.

Para obter mais informações ou no caso de ocorrerem problemas, não especificados totalmente ou incompletos nas presentes instruções, contacte os Centros de Assistência Autorizados.

2 DADOS TÉCNICOS

O fabricante reserva o direito de modificar as características técnicas do produto.

Tensão nominal - Potência nominal - Alimentação	Veja a plaqueta posicionada no interior da portinhola (3)
Material do corpo	Termoplástico
Dimensões (l x a x p) (mm)	295 x 325 x 420
Peso	6,9 Kg
Comprimento do cabo	1,2 m
Painel de comando	Na parte frontal
Pannarello	De série só no modelo Plus - Especial para cappuccino
Reservatório de água	1,0 litros - Extraível
Capacidade do recipiente de café (gr)	170
Capacidade do recipiente das borras	8
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Inox
Dispositivos de segurança	Termofusível

3 NORMAS DE SEGURANÇA

Nunca coloque em contacto com água as peças que estão ligadas à corrente: perigo de curto-circuito! O vapor e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca vire o jacto de vapor ou de água quente em direcção a partes do corpo; toque cuidadosamente no bico de vapor / água quente, agarrando pela pega adequada: perigo de queimaduras!

Finalidade da utilização

A máquina de café é indicada exclusivamente para utilização doméstica. É proibido efectuar modificações técnicas e qualquer utilização ilícita, devido aos riscos que pode causar! O aparelho não se destina a ser utilizado

por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que sejam ensinados por essa mesma pessoa a utilizar o aparelho.

Alimentação de corrente

Ligue a máquina de café apenas a uma tomada de corrente adequada.
A tensão deve corresponder à indicada na plaqueta do aparelho, situada no interior da portinhola 3.

Cabo de alimentação

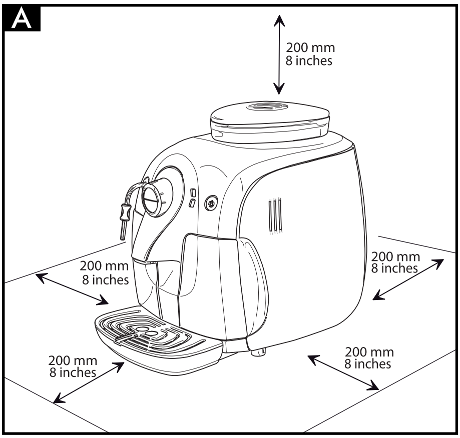
Nunca utilize a máquina de café se o cabo de alimentação estiver defeituoso. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo produtor ou pelo seu serviço de assistência a clientes. Não passe o cabo de alimentação por ângulos e sob arestas vivas, por cima de objectos muito quentes e proteja-o do óleo. Não ande com a máquina de café nem a puxe pelo cabo. Não tire a ficha puxando pelo cabo, nem toque nela com as mãos molhadas.
Evite que o cabo de alimentação caia livremente de mesas ou estantes.

Protecção de outras pessoas

Mantenha as crianças sob supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho.
As crianças não se apercebem do perigo associado aos electrodomésticos. Não deixe ao alcance das crianças os materiais utilizados para embalar a máquina.

Perigo de queimaduras

Evite dirigir contra si mesmo e/ou outras pessoas o jacto de vapor e/ou água quente: **perigo de queimaduras!**
Utilize sempre as adequadas pegas ou botões.



Local

Coloque a máquina de café num local seguro, onde ninguém a possa derrubar ou ficar ferido devido à mesma.
A água quente ou vapor sobreaquecido poderão sair: **perigo de queimaduras!**
Não mantenha a máquina a temperaturas inferiores a 0ºC; há o perigo do gelo poder danificar a máquina. Não utilize a máquina de café ao ar livre.
Não pouse a máquina em superfícies muito quentes e perto de chamas livres, para evitar que a carcaça se funda ou fique danificada.

Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável desligar a máquina com a tecla ON/OFF e depois desprender a ficha da tomada de corrente.
Além disso, deve esperar que a máquina arrefeça.
Nunca mergulhe a máquina em água!
É rigorosamente proibido tentar modificar de algum modo o interior da máquina.
Não utilize, para fins alimentares, a água restante no reservatório durante alguns dias, lave o reservatório e encha com água fresca potável.

Espaço para a utilização e manutenção

Para o correcto e bom funcionamento da máquina de café recomenda-se o seguinte:
- Escolha uma base de apoio bem nivelada;
- Escolha um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com uma ficha de corrente facilmente alcançável;
- Preveja uma distância mínima das paredes da máquina, como indicado na figura **(Fig.A)**.

Armazenagem da máquina

Quando a máquina não é utilizada durante um período prolongado, desligue-a e desprenda a ficha da tomada.
Guarde-a num local seco e não acessível a crianças.
Proteja a máquina do pó e sujidade.

Reparações / Manutenção

No caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda, desligue imediatamente a ficha da tomada. Nunca coloque em funcionamento uma máquina defeituosa. Só os Centros de Assistência Autorizados podem efectuar intervenções e reparações.
No caso de intervenções não realizadas segundo as normas, rejeita-se qualquer tipo de responsabilidade por eventuais danos.

Anti-incêndio

No caso de incêndio, utilize extintores de dióxido de carbono (CO_2). Não utilize água ou extintores de pó.

Legenda dos componentes da máquina

1 Tampa do recipiente de café em grãos
2 Recipiente de café em grãos
3 Portinhola de serviço
4 Gaveta de recolha das borras
5 Distribuidor de café
6 Grade de apoio para chávenas
7 Indicador de bandeja de limpeza cheia
8 Bandeja de limpeza
9 Reservatório de água
10 Tubo de distribuição de água quente / vapor
11 Protecção para o tubo de distribuição (10)
12 Painel de comando
13 Grupo café

Painel de comando

14 Tecla de distribuição de café curto
15 Tecla de distribuição de café longo
16 Tecla ON/OFF
17 Selector de café / água quente / vapor.
18 Indicador Luminoso de Alarme
19 Indicador Luminoso da Temperatura
20 Indicador Luminoso de Café Duplo

Acessórios

21 Chave para regulação da moagem
22 Cabo de alimentação
23 Graxa para o Grupo Café
24 Pannarello (de série só no modelo Plus)

4 INSTALAÇÃO

Para a sua própria segurança e para a segurança de terceiros, tenha muita atenção às "Normas de Segurança" indicadas no cap. 3.

4.1 Embalagem

A embalagem original foi concebida e realizada para proteger a máquina durante o transporte.
Recomenda-se conservar a mesma para uma eventual necessidade de transporte no futuro.

4.2 Operações preliminares

- Da embalagem, retire a tampa do recipiente de café (1) e a bandeja de limpeza (8) com a grade (6).
- Retire da embalagem a máquina de café e coloque-a num local adequado, de acordo com os requisitos necessários e descritos nas normas de segurança (cap.3).
- **(Fig. 15)** - Introduza a bandeja de limpeza (8) com grade (6) no local adequado da máquina.
- Introduza a tampa (1) no recipiente de café (2).
- Antes de introduzir a ficha na tomada de corrente, assegure-se de ter seguido todas as operações indicadas no par. 4.3.

i **Obs. importante: É importante ler o que está descrito no Capítulo 12, onde se encontra explicado ao pormenor o significado de todas as sinalizações que a máquina fornece ao utilizador, através dos indicadores luminosos colocados no painel de comando.**

⚠ **Nunca retire a bandeja das chávenas com a máquina ligada. Espere alguns minutos depois de a desligar, uma vez que a máquina executará automaticamente um ciclo de lavagem/limpeza (ver secção 4.4)**

4.3 Primeira utilização

- **(Fig.3)** - Retire o reservatório de água (9) do seu local.
- **(Fig.4)** - Lave-o e encha-o com água fresca; não ultrapasse o nível (MÁX) indicado no reservatório. Introduza novamente o reservatório no local adequado.

⚠ **Coloque no reservatório (9) apenas e sempre água fresca não gaseificada. A água quente e outros líquidos podem danificar o reservatório e/ou a máquina. Não coloque a máquina em funcionamento sem água: assegure-se de que há água suficiente no interior do reservatório.**

- **(Fig.1)** - Retire a tampa (1) do recipiente de café (2).
- **(Fig.2)** - Deite lentamente o café em grãos no recipiente.

i **Obs.: A grade colocada no recipiente de café não pode e não deve ser retirada**

⚠ **Coloque no recipiente (2) apenas e sempre café em grãos. Café moído, solúvel, ou outros objectos danificam a máquina.**

- Introduza novamente a tampa (1) no recipiente de café (2).
- **(Fig.5A)** - Introduza a ficha na tomada de corrente na parte de trás da máquina.
- **(Fig.5B)** - Introduza a ficha da outra extremidade do cabo numa tomada de corrente na parede, com a tensão adequada.
- Assegure-se de que o selector (17) está na posição " "; se necessário vire-o até ficar na posição indicada.
- **(Fig.6)** - Para ligar a máquina é suficiente pressionar a tecla (16); o indicador luminoso (18) começa a piscar rapidamente, indicando que é necessário proceder ao carregamento do circuito.
- **(Fig.7)** - Para carregar o circuito introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (pannarello para a versão plus) (10);
- **(Fig.9)** - Vire o selector (17) no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto " " e espere.

  Quando sair água de modo regular e o indicador luminoso (18) piscará lentamente, pedindo o fecho da torneira, rode o selector no sentido contrário dos ponteiros do relógio até que esteja na posição " ".
- Neste ponto o indicador luminoso (19) inicia a piscar lentamente, indicando a fase de aquecimento.

Obs.: Antes de proceder à primeira utilização da máquina, no caso de um período prolongado de inactividade ou se o reservatório de água tiver sido esvaziado totalmente, é recomendável carregar o circuito.

Terminado o aquecimento, a máquina executa um ciclo de enxagúe dos circuitos internos (veja o par. 4.4)

- Terminadas as operações indicadas acima, a máquina está pronta para utilizar.
- Para distribuir café, água quente ou vapor, e utilizar correctamente a máquina, siga atentamente as instruções que se seguem.

4.4 Ciclo de lavagem/limpeza

Este ciclo permite que circule água limpa pelo circuito de café.

O ciclo começa:
- Quando se liga a máquina (com a caldeira fria)
- Após preparar o circuito da água (com a caldeira fria)
- Durante a fase de preparação (se um café foi recém-moído)
- Durante a fase de desligar a máquina, depois de pressionar o botão ON/OFF (16) (se um café foi recém-moído)

Nota: Se estiver presente durante a operação , coloque um depósito por baixo da lugar de saída antes do ciclo começar (5) (Fig. 8)

Uma pequena quantidade de água será dispensada que via enxaguar e aquecer todos os componentes da máquina; nesta fase as luzes vão piscar ciclicamente na direcção dos ponteiros do relógio.

Espere que o ciclo termine automaticamente. Pode parar o ciclo, pressionando qualquer um dos botões de café.

5 AJUSTES

A máquina que adquiriu permite efectuar alguns ajustes que lhe permitirá utilizá-la da melhor forma.

5.1 Saeco Adapting System

O café é um produto natural e as suas características podem mudar em função da origem, da mistura e da torrefacção. A máquina de café Saeco é equipada com um sistema de ajuste automático que permite utilizar todos os tipos de café em grãos existentes no comércio (não caramelizados).
- A máquina regula-se automaticamente para optimizar a extracção do café, assegurando a perfeita compactação da pastilha para obter um café expresso cremoso, capaz de libertar todos os aromas, independentemente do tipo de café utilizado.
- o processo de optimização é um processo de aprendizagem que exige a distribuição de um certo número de cafés para permitir que a máquina regule a compactação do pó.
- atenção, pois podem haver certas misturas particulares que necessitam de uma regulação da moagem para optimizar a extracção do café - (veja pág. 5.2).

5.2 Ajuste do moinho de café

Atenção! O botão de ajuste da moagem, colocado no interior do recipiente de café, deve ser rodado apenas quando o moinho de café estiver em funcionamento. Não introduza café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grãos.

⚠ **É proibido introduzir qualquer material, que não seja café em grãos. O moinho de café contém componentes em movimento que podem ser perigosos; é proibido introduzir os dedos e/ou outros objectos. Antes de intervir, por qualquer motivo, no interior do recipiente de café, desligue a máquina pressionando a tecla ON/OFF e desprenda a ficha da tomada de corrente. Não coloque café em grãos quando o moinho de café estiver em funcionamento.**

A máquina permite efectuar um ligeiro ajuste do grau de moagem do café para o adaptar ao tipo de café utilizado. O ajuste é realizado movendo o interruptor presente no interior do recipiente de café; este deve ser pressionado e rodado apenas com a chave fornecida com a máquina.
(Fig.27) - Pressione e rode o interruptor apenas um ponto de cada vez e distribua 2-3 cafés; apenas deste modo se poderá notar uma variação no grau de moagem.
(Fig.28) - As marcas colocadas no interior do recipiente indicam o grau de moagem programado; podem-se programar 5 graus de moagem diferentes com as seguintes referências:

1 - Moagem Grossa
2 - Moagem Fina

5.3 Ajuste do café na chávena

A máquina permite ajustar a quantidade de café distribuído segundo o seu gosto e/ou de acordo com as dimensões da sua chávena.

A cada pressão e libertação da tecla (14) ou (15), a máquina distribui uma quantidade programada de café. Esta quantidade pode ser re-programada a seu desejo. A cada tecla está associada uma distribuição de café; esta ocorre de modo independente.

A título de exemplo, descreve-se a programação da tecla (14) que, normalmente, está associada ao café expresso.

- **(Fig.10A)** - Coloque uma chávena debaixo do distribuidor.
- **(Fig.12)** - Pressione e mantenha pressionada a tecla (14); durante esta fase o indicador luminoso (20) pisca.
- **(Fig.12)** - Quando a chávena tiver a quantidade desejada de café, liberte a tecla (14).

Nesta altura a tecla (14) está programada; a cada pressão e libertação, a máquina deverá distribuir a mesma quantidade acabada de ser programada.

5.4 Stand-by

A máquina está predisposta para a poupança de energia. Após 60 minutos desde a última utilização, a máquina desliga-se automaticamente.

Para reiniciar a máquina é suficiente pressionar a tecla (16); neste caso a máquina efectua o enxagúe apenas se a caldeira tiver sido arrefecida.

5.5 Chávenas grandes

Com a máquina de café pode-se utilizar a maior parte de chávenas existentes no comércio.
No caso de querer utilizar chávenas particularmente grandes, deve remover a grade (6).

ℹ **Antes de remover a grade (6) e apoiar a chávena, assegure-se que a bandeja de limpeza (8) está vazia e limpa (veja par. 9).**

(Fig.11) - Retire a grade (6) e apoie a chávena no suporte adequado.
Quando terminar coloque a grade de novo (6).

6 DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ

⚠ **Obs.: No caso da máquina não distribuir café, verifique se o reservatório de água (9) contém água.**

ℹ **Antes de distribuir café verifique se o indicador luminoso verde que indica que a temperatura é a ideal (19) está aceso de modo fixo e se o reservatório de água e recipiente de café estão cheios.**

ℹ **Mantenha o controlo ligado em "()" , durante a moagem do café**

- **(Fig.10 - Fig.11)** - Coloque 1 ou 2 chávenas debaixo dos bicos do distribuidor (5) em correspondência aos furos da grade.
- **(Fig.12)** - Para distribuir o café é necessário pressionar e libertar:
  a tecla (14) para obter um café expresso;
  a tecla (15) para obter um café longo.
- De seguida inicia-se o ciclo de distribuição: para distribuir 1 café pressione apenas uma vez a tecla; para distribuir 2 cafés pressione 2 vezes seguidas a tecla.

Neste modo de funcionamento, a máquina procede automaticamente à moagem e dosagem da quantidade certa de café. Para a preparação de dois cafés é necessário realizar dois ciclos de moagem e dois ciclos de distribuição efectuados automaticamente pela máquina; esta opção é assinalada pelo indicador luminoso 20 ligado no modo fixo.

- Depois de ter completado o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do distribuidor (5).
- A distribuição do café pára automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café pressionando a tecla accionada anteriormente.

A máquina encontra-se regulada para preparar um verdadeiro expresso à italiana. Esta característica poderia alongar ligeiramente a duração de distribuição, tirando partido do gosto intenso do café.

7 DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE

Atenção: no início podem-se verificar breves jactos de água quente: perigo de queimaduras. O tubo de distribuição de água quente pode alcançar temperaturas elevadas: evite tocá-lo directamente com as mãos.

- Antes de distribuir água quente verifique se o indicador luminoso que indica que a temperatura é a ideal (19) está aceso.

Com a máquina pronta para distribuir café, proceda do seguinte modo:

- **(Fig.7)** - introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (pannarello para a versão plus) (10);
- **(Fig.9)** - Vire o selector (17) no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto "".
- Retire a quantidade desejada de água quente; para parar a distribuição de água quente rode o selector (17) no sentido contrário dos ponteiros do relógio até que esteja na posição "". A máquina volta ao funcionamento normal.

De qualquer das formas, depois da rotação do selector (17) há a possibilidade de não sair água quente e o indicador luminoso (19) piscar lentamente. Será suficiente esperar que o indicador luminoso (19) pisque de modo fixo, para obter um fluxo de água quente.

8 DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR / PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

O vapor pode ser utilizado para fazer espuma no leite, para o cappuccino, mas também para aquecer as bebidas.

Perigo de queimaduras! No início da distribuição podem-se verificar breves jactos de água quente. O tubo de distribuição pode atingir temperaturas elevadas: evite tocá-lo directamente com as mãos.

- **(Fig.7)** - Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (pannarello) (10).
- **(Fig.13)** - Com a máquina pronta para distribuir café, rode o selector (17) no sentido contrário dos ponteiros do relógio até ao ponto ""; a água restante pode sair do tubo de vapor (pannarello).
- A máquina necessita de um tempo de pré-aquecimento, nesta fase o indicador luminoso (19) pisca.
- Quando o indicador luminoso verde (19) se acende de modo fixo, começa a distribuição; em breves instantes começará a sair apenas vapor.
- Rode o selector (17) no sentido dos ponteiros do relógio e coloque-o na posição "" para parar a distribuição de vapor.
- Encha com leite frio 1/3 do recipiente que deseja utilizar para preparar o cappuccino.

Para garantir um melhor resultado na preparação do cappuccino, o leite utilizado deve estar frio.

- **(Fig.14)** - Mergulhe no tubo do vapor (pannarello para a versão plus) o leite para aquecer e rode o selector (17) no sentido contrário dos ponteiros do relógio até ao ponto ""; vá rodando o recipiente lentamente de baixo para cima para que a formação de espuma seja uniforme.
- Depois de ter utilizado o vapor durante o tempo desejado, rode o selector (17) no sentido dos ponteiros do relógio e coloque-o na posição "" para parar a distribuição de vapor.
- O mesmo sistema pode ser utilizado para o aquecimento de outras bebidas.

Depois de ter utilizado o tubo de vapor (pannarello para a versão plus), lave-o como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

Depois de ter utilizado o vapor para preparar a bebida;

Para distribuir um café: realize os procedimentos descritos no parágrafo 8.1 para colocar a máquina na temperatura de distribuição de café.

Para distribuir água quente: realize os procedimentos descritos no parágrafo 7.

Deixando o selector na posição central, a máquina volta automaticamente para a temperatura de distribuição de café, para evitar inúteis desperdícios de energia.

8.1 Passagem de vapor para café

- Depois de distribuir vapor, pressionando a tecla de café (14) ou (15), o indicador luminoso (19) pisca rapidamente indicando que a máquina está em sobreaquecimento e não pode distribuir café.
- Para poder distribuir café, é necessário descarregar uma certa quantidade de água.
  (Fig.7 - Fig.9) - Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (pannarello para a versão plus) (10) e rode o selector (17) no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto "💧". Espere até que o indicador luminoso que indica que a temperatura é a ideal (19) não permaneça ligado no modo fixo.
  De seguida, rode o selector (17) no sentido contrário dos ponteiros do relógio e coloque-o na posição "☕" para parar a distribuição.
- Neste momento já pode distribuir o café como descrito no parágrafo 6.

9 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza geral

- A manutenção e limpeza só podem ser realizadas quando a máquina estiver fria e desligada da corrente eléctrica.
- Não mergulhe a máquina em água.
- Não introduza os componentes removíveis na máquina de lavar loiça.
- Não utilize objectos farpados ou produtos químicos agressivos (solventes) para efectuar a limpeza.
- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido com água.
- Não seque a máquina e/ou os seus componentes utilizando um microondas e/ou um forno convencional.
- **(Fig.16)** - Diariamente, após aquecer o leite, desmonte a parte externa do pannarello (se existente) e lave com água fresca potável.
- **(Fig.17)** - Semanalmente deve-se limpar o tubo de vapor. Para realizar esta operação, deve-se:
  - remover a parte externa do pannarello (para a limpeza regular);
  - tirar a parte superior do pannarello do tubo de vapor;
  - lavar a parte superior do pannarello com água fresca potável;
  - lavar o tubo de vapor com um pano húmido e remover eventuais resíduos de leite;
  - reposicionar a parte superior no tubo de vapor (certifique-se de que está completamente inserida).
    Montar novamente a parte externa do pannarello.
- **(Fig.4)** - É recomendável limpar diariamente o reservatório de água:
  - Retire o filtro colocado no interior do reservatório e limpe-o com água fria potável.
  - Reposicione o filtro no seu compartimento, exercendo uma ligeira pressão combinada com uma leve rotação.
  - Encha o reservatório com água fresca potável.
- **(Fig.15)** - Diariamente, esvazie e lave a bandeja de limpeza (8); esta operação também deve ser realizada quando a bóia (7) sobe.
- **(Fig.18)** - Esvazie e limpe a gaveta de recolha das borras todos os dias.

9.1 Grupo café

- O Grupo Café (13) deve ser limpo todas as vezes que se encher o recipiente de café em grãos ou, de qualquer forma, pelo menos uma vez por semana.
- Desligue a máquina pressionando o interruptor (16) e retire a ficha da tomada de corrente.
- **(Fig.18 - Fig.19)** - Tire a gaveta de recolha das borras (4). Abra a portinhola de serviço (3).
- **(Fig.20)** - Tire o Grupo Café (13), pegando na pega adequada e pressionando a tecla «PUSH». O Grupo Café só pode ser lavado com água tépida sem detergente.
- **(Fig.21)** - Lave o Grupo Café com água tépida; lave o filtro superior com cuidado.
- Lave e seque cuidadosamente todas as peças do Grupo Café.
- Limpe cuidadosamente o compartimento interno da máquina
- **(Fig.22)** - Verifique se as duas marcas coincidem.

- **(Fig.23)** - Verifique se a alavanca está em contacto com a base do Grupo Café. Pressione a tecla "PUSH" para se certificar que o Grupo Café está na posição ideal.

Lubrifique o Grupo Café após cerca de 500 distribuições. A graxa para a lubrificação do Grupo Café é adquirida nos centros de assistência autorizados.

- **(Fig.24)** - Lubrifique as guias do grupo apenas com a graxa fornecida com a máquina.
- **(Fig.25-26)** - Distribua a graxa uniformemente sobre as duas guias laterais.
- Introduza de novo o Grupo Café no compartimento adequado até obter o encaixe SEM pressionar a tecla "PUSH".
- Introduza a gaveta de recolha das borras. Feche a portinhola de serviço.

10 DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário é uma consequência natural da utilização do aparelho; a descalcificação é necessária a cada 1-2 meses ou quando se verifica uma redução da capacidade de água.

Utilize o descalcificante da Saeco (Fig.29). Foi desenvolvido, especificamente, para preservar o desempenho e o funcionamento ao longo do ciclo de vida da máquina e para evitar, se utilizado correctamente, qualquer adulteração do produto.

Atenção! Nunca utilize o vinagre como descalcificante.

(Fig.17) - Antes de realizar a descalcificação retire o pannarello (se disponível) do tubo de vapor, como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

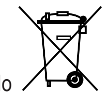
- Ligue a máquina através da tecla ON/OFF (16). **Espere até a máquina terminar o processo de enxagúe e aquecimento.**
- Misture o descalcificante com água, como especificado na embalagem do produto descalcificante e encha o reservatório de água.
- **(Fig.7)** - introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (10);
- **(Fig.9)** - Retire por intervalos (uma chávena de cada vez) todo o conteúdo do reservatório de água, rodando o selector (17) no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto ""; para parar a distribuição, rode o selector (17) no sentido contrário dos ponteiros do relógio até ficar na posição "".
- Durante os intervalos individuais deve-se deixar actuar a solução descalcificante, durante cerca de 10-15 minutos, desligando a máquina através da tecla ON/OFF (16). Esvazie o recipiente.
- Repita as operações até acabar a solução descalcificante no interior do reservatório.
- Assim que acabar a solução descalcificante, enxagúe o reservatório de água e encha-o com água fresca.
- Ligue a máquina através da tecla ON/OFF (16).
- **(Fig.9)** - Esvazie o conteúdo do reservatório de água, rodando o selector (17) no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto ""; para parar a distribuição, rode o selector (17) no sentido contrário dos ponteiros do relógio até ficar na posição "".

Assim que acabar a descalcificação, introduza o pannarello (para a versão plus) no tubo de vapor, como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

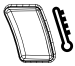
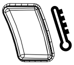
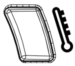
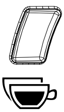
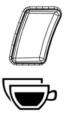
O descalcificante deve ser utilizado de acordo com as instruções presentes na embalagem e/ou as leis do país em causa .

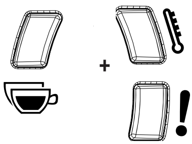
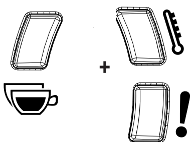
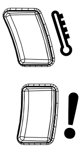
11 DESMANTELAMENTO

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.

O simbolo  impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.
Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

12 INDICADORES LUMINOSOS DO PAINEL DE COMANDO

Sinalizações	Causas	Soluções
 **Fixo**	Máquina na temperatura ideal: - para a distribuição de café; - para a distribuição de água quente; - para a distribuição de vapor	
 **Pisca lentamente**	Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de café, água quente e vapor.	
 **Pisca rapidamente**	Máquina em sobreaquecimento, neste modo a máquina não pode distribuir café.	É necessário descarregar água num recipiente, rodando o selector (17) no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto "💧", até que o indicador luminoso verde (19) que indica que a temperatura é a ideal não permaneça aceso no modo fixo. De seguida, pare a distribuição de água.
 **Pisca lentamente**	Indica que a máquina está na fase de programação da quantidade de café na chávena (veja par. 5.3)	
 **Fixo**	Máquina na fase de distribuição de um café duplo.	
 **Fixo**	Reservatório de café vazio.	Encha o reservatório com café em grãos e inicie novamente o procedimento.
	Gaveta de recolha das borras cheio.	Com a máquina ligada, despeje o depósito das borras. De qualquer modo, esta operação é sempre necessária após 8 cafés. Se o depósito for esvaziado antes do sinal se acender, a contagem não voltará ao zero

Sinalizações	Causas	Soluções
 **Pisca rapidamente**	Circuito de água descarregado.	Encha o depósito com água limpa e prepare o circuito de água como descrito na Secção 4.3
 **Pisca lentamente**	Grupo café não disponível Gaveta de recolha das borras não disponível Portinhola de serviço aberta Torneira numa posição INCORRECTA para o funcionamento da máquina.	Para apagar a luz vermelha que está a piscar, verifique se todos os componentes estão inseridos ou fechados correctamente.
 **Piscar no sentido contrário dos ponteiros do relógio (modo cíclico)**	A máquina está a realizar o ciclo de lavagem/limpeza	A máquina termina o ciclo automaticamente. Pode parar o ciclo, pressionando qualquer um dos botões de café
 **Piscar em simultâneo**	A máquina está em condição anómala e não permite a distribuição de café, água ou vapor.	Desligue e após 30 segundos ligue novamente a máquina. Experimente 2 ou 3 vezes. Se a máquina NÃO iniciar, contacte o centro de assistência.
 **Piscar alternadamente**	O grupo café executou uma operação anómala.	Tente executar novamente um novo ciclo de distribuição de café.

Comportamentos	Causas	Soluções
A máquina não se liga.	A máquina não está ligada à rede eléctrica.	Ligue a máquina à rede eléctrica.
O café não está suficientemente quente.	As chávenas estão frias.	Escalde as chávenas com água quente.
Não sai água quente ou vapor.	O furo do tubo está obstruído.	Limpe o furo do tubo de vapor com um alfinete. **Antes de efectuar esta operação certifique-se que a máquina está desligada e fria.**
	Pannarello sujo (se disponível).	Limpe o pannarello.
O café tem pouco creme. **(Ver obs.)**	A mistura não é adequada ou o café não é fresco de torrefacção, ou está moído demasiado grosso.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no par. 5.2.
A máquina demora demasiado tempo para aquecer ou a quantidade de água que sai do tubo é limitada.	O circuito da máquina está cheio de calcário.	Descalcifique a máquina.
O Grupo Café não pode ser retirado.	O Grupo Café não está na posição correcta.	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo de distribuição volta automaticamente para a posição inicial.
	Gaveta de recolha das borras introduzido.	Retire a gaveta de recolha das borras antes de retirar o grupo de distribuição.
A máquina mói, mas o café não sai. **(Ver obs.)**	Falta de água.	Encha o reservatório de água e recarregue o circuito (Par. 4.3).
	Grupo Café sujo.	Limpe o Grupo Café (Par. 9.1).
	Circuito não está carregado.	Recarregue o circuito (Par. 4.3).
	Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés como descrito no par. 5.1.
	Distribuidor sujo.	Limpe o distribuidor.
Café demasiado aquoso. **(Ver obs.)**	Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés como descrito no par. 5.1.
Café sai lentamente. **(Ver obs.)**	Café demasiado fino.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no par. 5.2.
	Circuito não está carregado.	Recarregue o circuito (Par. 4.3).
	Grupo Café sujo.	Limpe o Grupo Café (Par. 9.1).
Café sai para o exterior do distribuidor.	Distribuidor obstruído.	Limpe o distribuidor e as suas saídas.

Obs.: estes problemas podem ser normais se a mistura de café foi modificada ou no caso de se estar a efectuar a primeira instalação; neste caso espere que a máquina proceda a um auto ajuste, como descrito no par. 5.1.

Para as avarias que não estão incluídas na tabela atrás ou no caso das soluções sugeridas não resolverem o problema, contacte um centro de assistência.

1 ALGEMEEN

De koffiemachine is geschikt voor het bereiden van espressokoffie met gebruik van koffiebonen; het is uitgerust met een systeem voor de afgifte van stoom en heet water. De behuizing van de machine, van een elegant design, is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt om continu in een professionele context te worden gebruikt.

Let op. In de volgende gevallen wordt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade aanvaard:

- **verkeerd gebruik dat niet in overeenstemming is met de beoogde doelen;**
- **reparaties die niet door erkende servicecentra uitgevoerd zijn;**
- **onklaar gemaakte voedingskabel;**
- **onklaar gemaakte onderdelen van de machine;**
- **opslag en gebruik van de machine op andere temperaturen dan de gebruikscondities (tussen 15°C en 45 °C)**
- **gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen en accessoires.**

In deze gevallen vervalt de garantie.

1.1 Voor een gemakkelijke raadpleging

De waarschuwingsdriehoek geeft alle belangrijke instructies aan die van belang zijn voor de veiligheid van de gebruiker. Houd u strikt aan deze aanwijzingen om ernstig letsel te voorkomen!

Verwijzingen naar illustraties, delen van het apparaat of bedieningsonderdelen, etc. worden aangegeven met nummers of letters; in dit geval wordt er verwezen naar een illustratie.

Dit symbool geeft informatie aan waarmee men in het bijzonder rekening moet houden voor een beter gebruik van de machine.

De illustraties die met de tekst overeenstemmen, bevinden zich op de eerste pagina's van de handleiding. Raadpleeg deze pagina's tijdens het lezen van de gebruiksaanwijzing.

1.2 Gebruik van deze gebruiksaanwijzing

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats en houd het bij de koffiemachine in geval van gebruik door anderen.

Voor overige informatie en bij problemen die niet volledig of onvoldoende behandeld worden in deze aanwijzingen, kunt u zich wenden tot erkende servicecentra.

2 TECHNISCHE GEGEVENS

De constructeur behoudt zich het recht voor om de technische eigenschappen van het product te wijzigen.

Nominale spanning - Nominaal vermogen - Voeding	Zie plaatje aan de binnenkant van de klep (3)
Materiaal behuizing	Thermoplastisch
Afmetingen (l x h x d) (mm)	295 x 325 x 420
Gewicht	6,9 Kg
Kabellengte	1,2 m
Bedieningspaneel	Op de voorkant
Pannarello	Standaard alleen voor het Plus model - Speciaal voor cappuccino's
Waterreservoir	1,0 liter - Uitneembaar
Inhoud koffiereservoir (g)	170
Capaciteit koffiereservoir	8
Pompdruk	15 bar
Waterketel	Roestvrij staal
Veiligheidsinrichtingen	Thermozekering

3 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Breng de onder stroom staande delen nooit in contact met water: kortsluitingsgevaar! De hete stoom en het hete water kunnen brandwonden veroorzaken! Richt de hete stoom- of waterstraal nooit op lichaamsdelen; wees voorzichtig bij het aanraken van het stoom-/heetwaterpijpje en houdt het vast bij de speciale greep: gevaar voor brandwonden!

Gebruiksbestemming

De koffiemachine is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het aanbrengen van technische wijzigingen en elk ongeoorloofd gebruik is verboden, in verband

met de risico's die dit met zich meebrengt! Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde fisieke, mentale of gevoelige capaciteiten of met onvoldoende ervaring en/of bekwaamheid, tenzij ze onder het toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en van wie ze instructies verkrijgen aangaande het gebruik van het apparaat.

Stroomtoevoer

Sluit de koffiemachine uitsluitend aan op een geschikt stopcontact.
De spanning moet overeenstemmen met de spanning die op het plaatje van het apparaat staat vermeld, dat geplaatst is aan de binnenkant van de klep 3.

Voedingskabel

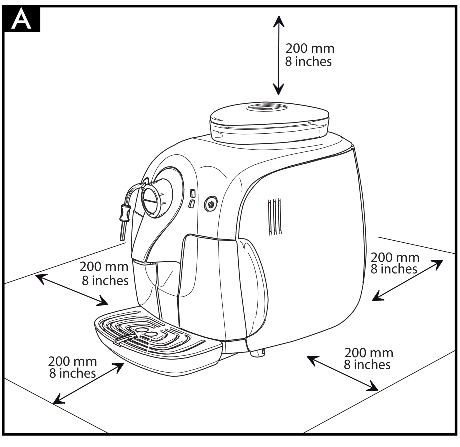
Gebruik de koffiemachine nooit als de voedingskabel defect is. Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door zijn klantenservice vervangen worden. Laat de voedingskabel niet over hoeken en scherpe randen of hete voorwerpen lopen, en bescherm het tegen olie. Draag de koffiemachine niet aan de kabel en trek er niet aan. Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken en raak het niet met natte handen aan. Voorkom dat de voedingskabel los van tafels of planken afhangt.

Bescherming van andere personen

Houd kinderen onder toezicht om te vermijden dat ze met het apparaat spelen.
Kinderen realiseren zich de gevaren die aan elektrische apparaten verbonden zijn niet. Laat het verpakkingsmateriaal van de machine niet binnen bereik van kinderen.

Verbrandingsgevaar!

Richt de hete stoom- en/of waterstraal nooit op uzelf of op anderen: **gevaar voor brandwonden!**
Gebruik altijd de handgrepen of knoppen.



Plaatsing

Zet de koffiemachine op een veilige plek waar niemand het kan omstoten of zich eraan kan verwonden.
Er kan heet water of oververhitte stoom uitkomen: **gevaar voor brandwonden!**
Bewaar de machine niet bij een temperatuur van minder dan 0°C; het apparaat kan door bevriezing worden beschadigd. Gebruik de koffiemachine niet buiten.
Zet het apparaat niet op erg warme oppervlakken en in de buurt van open vuur om te voorkomen dat de behuizing smelt of anderszins beschadigd raakt.

Reiniging

Alvorens de machine schoon te maken, zet het uit met de ON/OFF toets en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact. Wacht dan tot de machine is afgekoeld.
Dompel het apparaat nooit onder in water!
Pogingen tot reparaties aan de binnenkant van de machine zijn ten strengste verboden.
Gebruik het water dat enkele dagen in het waterreservoir heeft gestaan niet voor voedingsdoeleinden, was en vul het reservoir met vers drinkwater.

Ruimte voor gebruik en onderhoud

Voor een correcte en goede werking van de koffiemachine wordt het volgende aanbevolen:
- Kies een vlakke ondergrond;
- Kies een voldoende verlichte, hygiënische omgeving met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact;
- Zorg ervoor dat het apparaat op een minimumafstand van de wanden staat, zoals in de afbeelding is weergegeven **(Afb.A)**.

Opslag van de machine

Schakel de machine, wanneer deze langere tijd niet wordt gebruikt, uit en haal de stekker uit het stopcontact. Bewaar de machine in een droge ruimte en buiten het bereik van kinderen. Bescherm de machine tegen stof en vuil.

Reparaties / Onderhoud

Haal de stekker meteen uit het stopcontact bij storingen, defecten of vermoedelijke defecten na een val. Zet de machine nooit in werking als deze defect is.
Alleen de erkende servicecentra mogen werkzaamheden en reparaties uitvoeren. Bij ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden wordt iedere vorm van aansprakelijkheid van de hand gewezen.

Brandbestrijding

Gebruik in geval van brand koolzuurblussers (CO_2). Gebruik geen water of poederblussers.

Legenda machineonderdelen

1 Deksel koffiebonenreservoir
2 Koffiebonenreservoir
3 Serviceklep
4 Koffiediklade
5 Koffieschenkinrichting
6 Rooster voor kopjes
7 Indicator lekbakje vol
8 Lekbakje
9 Waterreservoir
10 Stoom-/heetwaterpijpje
11 Bescherming voor uitlooppijpje (10)
12 Bedieningspaneel
13 Centrale koffie-unit

Bedieningspaneel

14 Toets voor afgifte sterke koffie
15 Toets voor afgifte slappe koffie
16 Toets ON/OFF
17 Keuzeschakelaar voor koffie / heet water / stoom.
18 Alarmleds
19 Led voor temperatuur
20 Led Dubbele koffie

Accessoires

21 Sleutel voor het instellen van de maalfijnheid
22 Voedingskabel
23 Smeermiddel voor de Centrale Koffie-unit
24 Pannarello (standaard alleen voor het Plus model)

4 INSTALLATIE

Houd u voor uw eigen veiligheid en die van anderen strikt aan de “Veiligheidsvoorschriften” die vermeld staan in hoofdstuk 3.

4.1 Verpakking

De oorspronkelijke verpakking is ontworpen en vervaardigd om de machine tijdens het transport te beschermen.
Het is raadzaam om de verpakking te bewaren voor eventueel transport in de toekomst.

4.2 Voorbereidende handelingen

- Haal de deksel van het koffiereservoir (1) en het lekbakje (8) met rooster (6) uit de verpakking.
- Haal de koffiemachine uit de verpakking en plaats het op een geschikte plek die voldoet aan de vereisten die beschreven zijn in de veiligheidsvoorschriften (hfst.3).
- **(Afb.15)** - Plaats het lekbakje (8) met het rooster (6) op correcte wijze in de machine.
- Doe de deksel (1) op het koffiereservoir (2).
- Controleer alvorens de stekker in het stopcontact te steken of alle handelingen beschreven in par. 4.3 zijn uitgevoerd.

Belangrijke opmerking: Het is belangrijk de inhoud van Hoofdstuk 12 te lezen. Hier wordt de betekenis van alle meldingen die de machine aan de gebruiker geeft, door middel van de leds op het bedieningspaneel, nauwgezet uitgelegd.

Nooit het lekbakje verwijderen wanneer de machine aanstaat. Wacht hiervoor enkele minuten na het uitschakelen, de machine zal nog een spoel/ zelfreiniging -cyclus uitvoeren. (zie paragraaf 4.4) .

4.3 Eerste inschakeling

- **(Afb.3)** - Neem het waterreservoir (9) weg uit zijn behuizing.
- **(Afb.4)** - Spoel het reservoir en vul het met vers drinkwater; overschrijd niet het (MAX) niveau aangegeven in het reservoir. Plaats het reservoir weer terug in de machine.

Vul het reservoir (9) altijd en alleen met vers water zonder koolzuur. Warm water of andere vloeistoffen kunnen het reservoir en/of de machine beschadigen. Zet het apparaat nooit aan zonder dat er water in zit: controleer of er voldoende water in het reservoir zit.

- **(Afb.1)** - Verwijder het deksel (1) van het koffiereservoir (2).
- **(Afb.2)** - Gooi langzaam de koffiebonen in het reservoir.

Opmerking: Het rooster dat zich in het koffiereservoir bevindt, kan en mag niet worden verwijderd.

Vul reservoir (2) altijd alleen maar met koffiebonen. Gemalen koffie, oploskoffie en andere dingen beschadigen de machine.

- Doe de deksel (1) weer op het koffiereservoir (2).
- **(Afb.5A)** - Plaats de stekker in het contact aan de achterkant van het apparaat.
- **(Afb.5B)** - Steek het andere uiteinde van de stekker in een wandstopcontact met de juiste spanning.
- Verzeker u ervan dat de keuzeschakelaar (17) op de positie "" staat; indien nodig, draai het tot de aangegeven positie.
- **(Afb. 6)** - Om de machine aan te doen, is het voldoende om op de toets (16) te drukken; de led (18) zal beginnen snel te knipperen en geeft daarmee aan dat het nodig is om het circuit te laden.
- **(Afb.7)** - Om de circuit te vullen, plaats een bak onder het stoompijpje (pannarello voor de plus uitvoering) (10);
- **(Afb.9)** - Draai de keuzeschakelaar (17) rechtsom tot het punt "" en wacht af.

  Wanneer er water op een gelijkmatige manier uit komt en het waarschuwingsled (18) langzaam knippert en hiermee aangeeft dat de draaiknop dichtgedraaid kan worden, draai de keuzeschakelaar linksom tot de positie "".
- Nu begint de led (19) langzaam te knipperen, waarmee het de verwarmingsfase aangeeft.

Opmerking: Het wordt aangeraden het circuit te vullen bij het eerste gebruik van de machine, als de machine lange tijd niet gebruikt is of als het reservoir helemaal leeg is.

Wanneer de machine is opgewarmd, zal deze een spoelcyclus van de interne circuits uitvoeren (zie par.4.4).

- Als bovengenoemde handelingen zijn uitgevoerd is de machine klaar voor gebruik.
- Volg de hieronder vermelde aanwijzingen zorgvuldig op voor een goed gebruik van de machine voor het schenken van koffie, heet water of stoom.

4.4 Spoel/ Zelfreiniging -cyclus

Deze cyclus laat het spoelen van de koffie circuits toe met zuiver water.
Deze cyclus wordt uigevoerd:

- Wanneer het toestel opstart
- Na het ontluchten van het toestel (met koud verwarmingselement)
- Gedurende de stand-by voorbereiding (indien een koffieproduct werd gemaakt)
- Gedurende de uitschakelfase na het bedienen van de AAN/UIT toets (16) (indien een koffieproduct werd gemaakt)

Nota: Als u dit proces opvolgt, plaats dan een recipiënt onder de koffie-uitloop voordat het spoelen start. (5) (Fig. 8).

Een kleine hoeveelheid water zal afgegeven worden hetwelk alle componenten van het toestel zal reinigen en opwarmen.

Wacht tot de cyclus automatisch eindigt. Je kan de afgifte ook stoppen door een koffie toets te drukken.

5 INSTELLINGEN

De machine die u hebt aangeschaft heeft de mogelijkheid om enkele instellingen in te voeren die u in staat stellen om er optimaal gebruik van te maken.

5.1 Saeco Adapting System

Koffie is een natuurlijk product en haar eigenschappen kunnen veranderen afhankelijk van de afkomst, de melange en de branding. De koffiemachine van Saeco is voorzien van een zelf-regulerend systeem dat het mogelijk maakt om alle soorten koffiebonen te gebruiken die in de handel verkrijgbaar zijn (niet gekarameliseerd).

- De machine regelt zichzelf zelf om het trekken van koffie te optimaliseren, waardoor het de perfecte compactheid van de tablet garandeert om een crèmige espressokoffie te verkrijgen die in staat is om alle aroma's te verspreiden onafhankelijk van het gebruikte type koffie.
- het optimaliseringsproces is een leerproces waarvoor men een aantal koffies moet schenken om de machine toe te staan de compactheid van de gemalen koffie af te stellen.
- Let er op dat speciale melanges bestaan waarvoor de afstelling van de maalelementen nodig is om het trekken van de koffie te optimaliseren - (zie par.5.2).

5.2 Koffiemolen instellen

Let op! De draaiknop voor de afstelling van de maalfijnheid, geplaatst binnen in het koffiereservoir, dient alleen gedraaid te worden wanneer de koffiemolen in werking is. Doe geen gemalen koffie en/of oploskoffie in het koffiebonenreservoir.

Het is verboden om andere dingen, behalve koffiebonen, in de koffiemolen te stoppen. De koffiemolen bevat bewegende onderdelen die gevaarlijk kunnen zijn; het is verboden om vingers en/of andere dingen in de molen te stoppen. Alvorens handelingen binnen in het koffiereservoir te verrichten, zet de machine uit door op de ON/OFF toets te drukken en haal de stekker uit het stopcontact. Doe geen koffiebonen in de koffiemolen als deze in werking is.

De machine biedt de mogelijkheid om de maalfijnheid van de koffie iets te wijzigen om deze aan te passen aan het soort gebruikte koffie.
De instelling moet middels de pin in het koffiereservoir veranderd worden; draai de pin uitsluitend met behulp van de bijgeleverde sleutel.
(Afb. 27) - Druk en draai de pin slechts één klik per keer en laat daarna de machine 2-3 kopjes koffie verstrekken zodat u de verandering in de maalfijnheid merkt.
(Afb.28) - De tekentjes binnen in het reservoir geven de ingestelde maalfijnheid aan; er kunnen 5 verschillende maalfijnheden worden ingesteld met de volgende referentie:

1 - Grove maling
2 - Fijne maling

5.3 Instelling hoeveelheid koffie per kopje

De machine biedt de mogelijkheid om de hoeveelheid verstrekte koffie in te stellen afhankelijk van uw persoonlijke smaak en/of de afmetingen van uw bekers/kopjes.

Bij elke druk op de toets (14) of (15) zal de machine een geprogrammeerde hoeveelheid koffie verstrekken. Deze hoeveelheid kan opnieuw geprogrammeerd worden naar voorkeur. Aan elke toets is een andere koffieafgifte verbonden; deze zijn onafhankelijk van elkaar.

Als voorbeeld wordt hierna de programmering van toets (14) beschreven, die normalerwijze verbonden is aan een espressokoffie.

- **(Afb.10A)** - Plaats een kopje onder de schenkinrichting.
- **(Afb.12)** - Houd de toets (14) ingedrukt; tijdens deze fase knippert de led (20).
- **(Afb.12)** - Laat de toets (14) los wanneer het kopje de gewenste hoeveelheid koffie bevat.

Nu is de toets (14) geprogrammeerd; bij elke druk op de toets zal de machine de zojuist geprogrammeerde hoeveelheid koffie verstrekken.

5.4 Stand-by

De machine is ontworpen voor energiebesparing.
Wanneer er 60 minuten vanaf het laatste gebruik verstreken zijn, zal de machine automatisch uitgeschakeld worden.

Om de machine opnieuw te starten is het voldoende om op de toets (16) te drukken; in dit geval zal de machine de spoeling alleen uitvoeren indien de waterketel afgekoeld is.

5.5 Grote bekers

Met de koffiemachine kan men de meeste bekers/kopjes die verkrijgbaar zijn in de handel gebruiken.
In het geval dat u extra grote bekers wenst te gebruiken, moet het rooster (6) verwijderd worden.

Alvorens het rooster (6) te verwijderen en de beker te plaatsen, verzeker u ervan dat het lekbakje (8) leeg en schoon is (zie par.9).

(Afb.11) - Verwijder het rooster (6) en plaats de beker in de speciale houder.
Wanneer u klaar bent, plaats het rooster weer (6) terug.

6 KOFFIEAFGIFTE

Opmerking: Als de machine geen koffie verstrekt, controleer dan of er water in het waterreservoir (9) zit.

Controleer vóór de afgifte van koffie of de groene led voor "op temperatuur" (19) continu brandt en of de water- en koffiereservoirs gevuld zijn.

Houd de keuzeschakelaar (17) op "◖◗" positie, tijdens de koffie brouwende cyclus"

- **(Afb.10 - Afb.11)** - Plaats 1 of 2 bekers/kopjes onder de uitlooppijpjes (5) in overeenstemming met de gaatjes op het rooster.
- **(Afb.12)** - Voor de afgifte van de koffie druk en laat weer los:
  de toets (14) om espressokoffie te verkrijgen;
  de toets (15) voor een slappe koffie.

- Vervolgens wordt de afgiftecyclus gestart: druk één keer op de knop om 1 koffie te zetten; druk 2 keer achter elkaar op de knop om 2 koffie te zetten.

In deze werkingsstand maalt en doseert de machine automatisch de juiste hoeveelheid koffie. De bereiding van twee koffie vereist twee maalcycli en twee afgiftecycli, die de machine automatisch uitvoert; deze optie wordt weergegeven door het continu branden van de led 20.

- Na de voorinfusiecyclus zal de koffie uit de schenkinrichting (5) beginnen te stromen.
- De koffieafgifte zal automatisch stoppen als het ingestelde niveau is bereikt; het blijft echter mogelijk om de koffieafgifte te onderbreken door op de eerder ingedrukte knop te drukken.

De machine is ingesteld om een echte italiaanse espresso te bereiden. Deze eigenschap zou de afgiftetijd lichtelijk kunnen verlengen, maar heeft als pluspunt de intense smaak van de koffie.

7 AFGIFTE VAN WARM WATER

Let op: aan het begin van de afgifte kan er wat heet water vrijkomen: gevaar voor brandwonden. Het heetwaterpijpje kan erg heet worden: voorkom directe aanraking met uw handen.

- Controleer vóór de afgifte van heet water of de groene led voor “op temperatuur” (19) brandt.

Als de machine gereed is voor de afgifte van koffie, ga dan als volgt te werk:
- **(Afb.7)** - plaats een kannetje onder het stoompijpje (pannarello voor de plus uitvoering) (10);
- **(Afb.9)** - Draai de keuzeschakelaar (17) rechtsom tot het punt "💧".
- Schenk de gewenste hoeveelheid heet water; draai de keuzeschakelaar (17) linksom tot de positie "**()**" om de afgifte van heet water te stoppen. De machine gaat nu weer in de normale werkingsstand staan.

Een enkele keer zou het kunnen gebeuren dat na het draaien van de keuzeschakelaar (17) er geen heet water uitkomt en dat de led (19) langzaam knippert. In dat geval is het voldoende om te wachten totdat de led (19) continu zal gaan branden om heet water te verkrijgen.

8 STOOMAFGIFTE / BEREIDING CAPPUCCINO

De stoom kan worden gebruikt om melk op te kloppen voor cappuccino, maar ook voor het verwarmen van dranken.

Gevaar voor brandwonden! Aan het begin van de afgifte kan wat heet water vrijkomen. Het uitlooppijpje kan hoge temperaturen bereiken: voorkom directe aanraking met uw handen.

- **(Afb.7)** - Plaats een kannetje onder het stoompijpje (pannarello) (10).
- **(Afb.13)** - Wanneer de machine klaar is voor de afgifte van koffie, draai de keuzeschakelaar (17) linksom tot het punt "♨"; er zou restwater uit het stoompijpje (pannarello) kunnen komen.
- De machine heeft een voorverwarmingstijd nodig. Gedurende deze fase zal de led (19) knipperen.
- Wanneer de groene led (19) continu brandt, begint de afgifte; er zal spoedig alleen stoom uit beginnen te komen.
- Draai de keuzeschakelaar (17) rechtsom en zet het in de positie "**()** om de de afgifte van stoom te stoppen.
- Vul de kan die u voor de bereiding van de cappuccino wilt gebruiken voor 1/3 met koude melk.

Voor een beter resultaat moet de melk koud zijn tijdens de bereiding van de cappuccino.

- **(Afb.14)** - Dompel het stoompijpje (pannarello voor de plus uitvoering) in de op te warmen melk en draai de keuzeschakelaar (17) linksom tot het punt "♨"; draai de beker langzaam van beneden naar boven om gelijkmatig schuim te maken.
- Nadat men de stoom heeft gebruikt voor de gewenste tijd, draai de keuzeschakelaar (17) rechtsom en zet het in de positie "**()**" om de de afgifte van stoom te stoppen.
- Hetzelfde systeem kan worden toegepast voor het verwarmen van andere dranken.

Maak het stoompijpje (pannarello voor de plus uitvoering) na gebruik schoon zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en Onderhoud".

Nadat men de stoom heeft gebruikt om een drank te bereiden;

Voor de afgifte van koffie: voer de procedures uit die in paragraaf 8.1 beschreven zijn om de machine weer op de temperatuur te brengen voor de koffieafgifte.
Voor de afgifte van heet water: voer de procedures uit die in paragraaf 7 beschreven zijn.

Wanneer de keuzeschakelaar op de centrale positie staat, zal deze automatisch teruggaan naar de temperatuur voor de koffieafgifte om onnodig energieverbruik te vermijden.

8.1 Overgang van stoom naar koffie

- Als men op de koffietoets (14) of (15) drukt, nadat men stoom heeft gebruikt, zal de led (19) snel knipperen waarmee het aangeeft dat de machine te heet is om koffie te verstrekken.
- Voor de afgifte van koffie is het nodig om een zekere hoeveelheid water af te voeren.
  (Afb.7 - Afb.9) - Plaats een kannetje onder het stoompijpje (pannarello voor de plus uitvoering) (10) en draai de keuzeschakelaar (17) rechtsom tot het punt "💧". Wacht totdat de led “op temperatuur” (19) continu blijft branden.
  Draai vervolgens de keuzeschakelaar (17) linksom en zet het in de positie "☕" om de de afgifte van stoom te stoppen.
- Bereid nu de koffie zoals beschreven in paragraaf 6.

9 REINIGING EN ONDERHOUD

Algemene reiniging
- Het onderhoud en de reiniging mogen alleen worden uitgevoerd wanneer de machine koud is en van het elektriciteitsnet afgekoppeld is.
- Dompel de machine niet onder in water.
- Plaats de verwijderbare onderdelen niet in de afwasmachine.
- Gebruik geen puntige voorwerpen of agressieve chemische producten (oplosmiddelen) voor de reiniging.
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat een zachte doek die met water is bevochtigd.
- Droog de machine en/of zijn onderdelen niet in de magnetron en/of in een traditionele oven.
- **(Afb.16)** - Demonteer dagelijks, na de melk opgewarmd te hebben, de buitenkant van de pannarello (indien aanwezig) en was deze met vers drinkwater.
- **(Afb.17)** - Het stoompijpje dient wekelijks gereinigd te worden. Om deze handeling uit te voeren, ga als volgt te werk:
  - verwijder de buitenkant van de pannarello (voor een juiste reiniging);
  - schuif het bovenste gedeelte van de pannarello van het stoompijpje af;
  - was het bovenste gedeelte van de pannarello met vers drinkwater;
  - was het stoompijpje met een vochtige doek en verwijder eventuele melkresten;
  - plaats het bovenste gedeelte in het stoompijpje (verzeker u ervan dat deze er geheel ingeschoven is).
    Plaats de buitenkant van de pannarello terug.
- **(Afb.4)** - Wij raden u aan het waterreservoir dagelijks te reinigen:
  - Haal het filter uit het reservoir en reinig het met stromend drinkwater.
  - Plaats het filter weer terug op zijn plek door er zachtjes op te drukken en het tegelijkertijd iets te draaien.
  - Vul het reservoir met vers drinkwater.
- **(Afb.15)** - Maak het lekbakje (8) dagelijks leeg en was het af; deze handeling dient ook uitgevoerd te worden wanneer de vlotter (7) omhoog komt.
- **(Afb.18)** - Maak de koffiediklade dagelijks leeg en reinig het.

9.1 Centrale koffie-unit

- De centrale koffie-unit (13) dient iedere keer als het koffiebonenreservoir gevuld wordt gereinigd te worden en in ieder geval minstens één keer per week.
- Schakel de machine uit door de schakelaar (16) in te drukken en trek de stekker uit het stopcontact.
- **(Afb.18 - Afb.19)** - Verwijder de koffiediklade (4). Open de serviceklep (3).
- **(Afb.20)** - Haal de centrale koffie-unit (13) met de speciale handgreep uit de machine en druk op de toets «PUSH». De centrale koffie-unit mag alleen gewassen worden met lauw water zonder reinigingsmiddel.
- **(Afb.21)** - Was de centrale koffie-unit met lauw water; was het bovenste filter zorgvuldig.
- Was en droog alle onderdelen van de centrale koffie-unit goed af.
- Reinig zorgvuldig de binnenruimte van de machine
- **(Afb.22)** - Controleer of de twee tekentjes samenvallen.
- **(Afb.23)** - Controleer dat de hendel de basis van de centrale koffie-unit raakt. Druk op de toets “PUSH” om u ervan te verzekeren dat de centrale koffie-unit in de

juiste stand staat.

Smeer de Koffie-unit na ongeveer 500 afgiftes. Het smeermiddel voor de smering van de Koffie-unit is verkrijgbaar bij de erkende technische servicecentra.

- **(Afb.24)** - Smeer de geleiders van de unit uitsluitend met het bijgeleverde smeermiddel.
- **(Afb.25-26)** - Verdeel het smeermiddel gelijkmatig over de twee geleiders aan de zijkant.
- Plaats de centrale koffie-unit weer terug in de ruimte tot hij vastgekoppeld is, ZONDER hierbij op de toets “PUSH” te drukken.
- Plaats de koffiediklade. Sluit het serviceklep.

10 ONTKALKING

De vorming van kalk is een normaal gevolg van het gebruik van het apparaat; de machine dient om de 1-2 maanden ontkalkt te worden of als er minder water uit de machine stroomt.

Gebruik het Saeco ontkalkingsprodukt (Afb.29). Het is speciaal ontwikkeld om de prestaties en functionaliteit te bevorderen gedurende de gehele levensduurte van het toestel en om te vermijden dat, indien correct gebruikt, enige veroudering van het geleverde produkt zal optreden.

Let op! Gebruik in geen geval azijn als ontkalkingsmiddel.

(Afb.17) - Haal vóór het ontkalken de pannarello (indien aanwezig) van het stoompijpje af zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

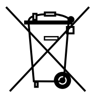
- Zet de machine aan met de ON/OFF toets (16). **Wacht tot de machine klaar is met spoelen en verwarmen.**
- Meng het ontkalkingsmiddel met water, zoals op de verpakking van het ontkalkingsproduct staat vermeld, en vul het waterreservoir ermee.
- **(Afb.7)** - plaats een kannetje onder het stoompijpje (10);
- **(Afb.9)** - Laat met tussenpozen (één kopje per keer) de hele inhoud van het waterreservoir uit het apparaat stromen door de keuzeschakelaar (17) rechtsom te draaien tot het punt "♢"; draai de keuzeschakelaar (17) linksom tot het punt "●" om de afgifte te stoppen.
- Laat het ontkalkingsoplossing tijdens de afzonderlijke tussenpozen ongeveer 10-15 minuten inwerken. Schakel de machine hiervoor met de schakelaar ON/OFF (16) uit. Maak het reservoir leeg.
- Herhaal de handelingen totdat er geen ontkalkingsoplossing in het reservoir zit.
- Als de ontkalkingsoplossing op is, spoel het waterreservoir dan af en vul het met vers water.
- Zet de machine aan met de ON/OFF toets (16).
- **(Afb.9)** - Leeg de inhoud van het waterreservoir door de keuzeschakelaar (17) rechtsom te draaien tot het punt "♢"; draai de keuzeschakelaar (17) linksom tot het punt "●" om de afgifte te stoppen.

Als de ontkalking gereed is, plaats dan de pannarello (voor de plus uitvoering) weer in het stoompijpje zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en Onderhoud".

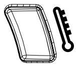
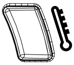
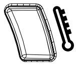
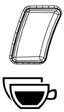
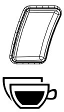
Het ontkalkingsprodukt dient verwijderd te worden volgens de instructies van de fabrikant en/of de reglementering van het land van gebruik.

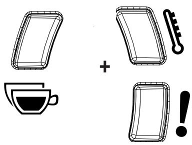
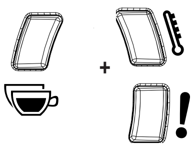
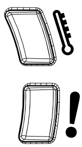
11 AFVALVERWERKING

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/EG.

Het symbool  op het product of op verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld.
Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled.
Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor het milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling.
Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

12 CONTROLELAMPJES BEDIENINGSPANEEL

Meldingen	Oorzaken	Oplossingen
 **Brandt continu**	Machine op temperatuur: - voor koffieafgifte; - voor de afgifte van heet water; - voor de afgifte van stoom	
 **Langzaam knipperend**	Machine is in verwarmingsfase voor de afgifte van koffie, heet water en stoom.	
 **Snel knipperend**	Machine is oververhit; in deze modus kan de machine geen koffie verstrekken.	Er moet water in een bak worden geloosd door de keuzeschakelaar (17) tot het punt "💧" te draaien totdat de groene led 'op temperatuur' (19) continu blijft branden. Stop vervolgens de afgifte van het water.
 **Langzaam knipperend**	Geeft aan dat de machine zich bevindt in de programmeringsfase voor de hoeveelheid koffie in kopje (zie par.5.3)	
 **Brandt continu**	Machine bezig met de afgifte van een dubbele koffie.	
 **Brandt continu**	Onvoldoende hoeveelheid water in het reservoir.	Vul het reservoir met vers drinkwater, vul het circuit en herhaal de procedure.
	Koffiereservoir leeg.	Vul het reservoir met koffiebonen en herhaal de procedure.
	Koffiediklade vol.	Leeg de koffiediklade met de machine nog aan. Deze handeling wordt hoe dan ook altijd gevraagd na de afgifte van 8 koffie. Als de koffieafvalbak geledigd wordt voordat het signaal hiertoe gegeven wordt, zal de teller niet op 0 worden gezet.

Meldingen	Oorzaken	Oplossingen
 **Snel knipperend**	Watercircuit is leeg.	Vul de watertank met vers drinkwater en vul het watercircuit zoals beschreven in hoofdstuk 4.3
 **Langzaam knipperend**	Geen koffie-unit Geen koffiediklade Serviceklep geopend Kraantje NIET in de juiste positie voor de werking van de machine.	Om het knipperende rode licht te doven, moet u controleren of alle onderdelen in het toestel op de juiste manier zijn ingevoerd of gesloten.
 **Knipperend tegen de klok in (cyclisch)**	Het toestel is een automatische spoel/zelfreiningscyclus aan het uitvoeren (zie hoofdstuk 4.4)	Het toestel stopt deze cyclus automatisch. U kan deze cyclus onderbreken door op de koffietoets te drukken.
 **Gelijktijdig knipperend**	De machine heeft een storing en staat de afgifte van koffie, water of stoom niet toe.	Zet de machine uit en zet haar vervolgens na 30 seconden weer aan. Probeer het 2 of 3 keer. Indien de machine NIET start, neem dan contact op met het servicecentrum.
 **Om en om knipperend**	De centrale koffie-unit heeft een ongewone handeling uitgevoerd.	Probeer om een nieuwe afgiftecyclus van de koffie uit te voeren.

Verschijnselen	Oorzaken	Oplossingen
De machine kan niet worden ingeschakeld.	De machine is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.	Sluit de machine op het elektriciteitsnet aan.
De koffie is niet warm genoeg.	De kopjes zijn koud.	Warm de kopjes op met warm water.
Er komt geen heet water of stoom uit.	De opening van het stoompijpje is verstopt.	Reinig de opening van het stoompijpje met een naald. **Alvorens deze handeling uit te voeren, verzeker u ervan dat de machine uitgeschakeld en afgekoeld is.**
	De pannarello is vuil (indien aanwezig).	Reinig de pannarello.
De koffie is niet romig genoeg. **(Zie opmerking)**	De melange is niet geschikt, de koffie is niet versgebrand, het koffiepoeder is te grof gemalen.	Gebruik een andere koffiemelange of pas de maling aan zoals staat beschreven in par.5.2.
De machine warmt te langzaam op of er komt te weinig water uit het pijpje.	Het circuit van de machine is door kalkaanslag verstopt.	Voer de ontkalkingscyclus uit.
De centrale koffie-unit kan niet uit de machine worden genomen.	De centrale koffie-unit zit niet goed op zijn plaats.	Zet de machine aan. Sluit het serviceklep. De centrale unit keert automatisch naar zijn beginpositie terug.
	Koffiediklade zit nog in de machine.	De centrale unit kan pas verwijderd worden nadat de koffiediklade uit de machine is gehaald.
De machine maalt, maar er komt geen koffie uit. **(Zie opmerking)**	Water ontbreekt.	Vul het waterreservoir en laat het circuit opnieuw vollopen (Par.4.3).
	De centrale koffie-unit is vuil.	Reinig de centrale koffie-unit (Par.9.1).
	Circuit is leeg.	Vul het circuit opnieuw (par.4.3.).
	Uitzonderlijke gebeurtenis die plaatsvindt wanneer de machine bezig is automatisch de dosis af te stellen.	Bereid een paar koffie zoals beschreven in par.5.1.
	Schenkinrichting is vuil.	Reiniging van de schenkinrichting.
Koffie te waterig. **(Zie opmerking)**	Uitzonderlijke gebeurtenis die plaatsvindt wanneer de machine bezig is automatisch de dosis af te stellen.	Bereid een paar koffie zoals beschreven in par.5.1.
Koffie stroomt te langzaam uit de machine. **(Zie opmerking)**	Koffie is te fijn gemalen.	Gebruik een andere koffiemelange of pas de maling aan zoals staat beschreven in par.5.2.
	Circuit is leeg.	Vul het circuit opnieuw (par.4.3.).
	De centrale koffie-unit is vuil.	Reinig de centrale koffie-unit (Par.9.1).
Koffie stroomt niet via de schenkinrichting.	Schenkinrichting is verstopt.	Reinig de schenkinrichting en de openingen voor de uitloop.

Opmerking: Deze problemen kunnen normaal zijn wanneer de koffiemelange is veranderd of in het geval van de eerste installatie; wacht in dit geval af tot de machine een zelfregulatie uitvoert zoals beschreven in par.5.1.

Voor storingen die niet in bovenstaande tabel te vinden zijn of als de geadviseerde oplossingen geen effect hebben, dient u contact op te nemen met een servicecentrum.

1 INFORMACJE OGÓLNE

Ekspres do kawy jest przeznaczony do przygotowywania kawy espresso z kawy ziarnistej; wyposażony jest w urządzenie do przygotowywania pary i gorącej wody. Elegancko zaprojektowany ekspres przeznaczony jest do użytku domowego i nie nadaje się do intensywnego wykorzystywania profesjonalnego.

Uwaga. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez:

- **użytkowanie błędne i niezgodne z przewidzianym celem;**
- **naprawy wykonane w nieautoryzowanych centrach serwisowych;**
- **przerobienie kabla zasilającego;**
- **przerobienie jakiejkolwiek części urządzenia;**
- **składowanie lub użytkowanie urządzenie w temperaturze innej od wskazanej w warunkach użytkowania (między 15°C a 45°C)**
- **używanie nieoryginalnych części zamiennych i akcesoriów.**

W każdym powyższym wypadku gwarancja traci swoją ważność.

1.1 Ułatwienie odczytu

Trójkąt ostrzegawczy oznacza wszystkie ważne instrukcje odnoszące się do bezpieczeństwa użytkownika. Należy się do nich skrupulatnie stosować, by zapobiec ciężkim obrażeniom!

Odniesienia do ilustracji, części urządzenia lub elementów sterowania, itd. są oznaczone numerami lub literami; w tym przypadku zaleca się obejrzenie ilustracji.

Ten symbol ma na celu zwrócenie szczególnej uwagi na informacje, które pozwalają na jak najlepsze stosowanie urządzenia.

Ilustracje odpowiadające tekstowi znajdują się na pierwszych stronach podręcznika. Pozostawić otwartą tę stronę podczas zapoznawania się z instrukcją obsługi.

1.2 Zastosowanie niniejszych instrukcji przy użytkowaniu

Zachować poniższe instrukcje obsługi w bezpiecznym miejscu i dołączyć je każdorazowo do urządzenia, gdy będzie go używała inna osoba.

Jeśli jakiś punkt niniejszej instrukcji nie został potraktowany wystarczająco szeroko lub wystąpił problem w nim nieomówiony, użytkownik powinien skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

2 DANE TECHNICZNE

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikacji właściwości technicznych produktu.

Napięcie nominalne - Moc nominalna - Zasilanie	Patrz tabliczka umieszczona w obrębie drzwiczek (3)
Materiał obudowy	Tworzywo termoplastyczne
Wymiary (l x h x d) (mm)	295 x 325 x 420
Waga	6,9 Kg
Długość kabla	1,2 m
Panel sterowniczy	Na przedniej części
Przystawka Pannarello	Seryjnie tylko w modelu Plus - specjalna nasadka do cappuccino
Pojemnik na wodę	1,0 litry - Wyjmowany
Pojemność zbiornika na kawę (gr.)	170
Pojemność zbiornika na fusy	8
Ciśnienie pompy	15 barów
Bojler	Inox
Zabezpieczenia	Bezpiecznik termiczny

3 NORMY BEZPIECZEŃSTWA

Nigdy nie pozwalać, aby woda weszła w kontakt z częściami znajdującymi się pod napięciem: niebezpieczeństwo zwarcia! Para i gorąca woda mogą spowodować oparzenia! Nie kierować nigdy strumienia pary lub gorącej wody w kierunku części ciała; ostrożnie dotykać końcówki rurki wylotu pary/gorącej wody chwytając za specjalny uchwyt: niebezpieczeństwo poparzeń!

Przeznaczenie użytkowe

Ekspres do kawy jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Zabronione jest przeprowadzanie jakichkolwiek przeróbek lub zmian oraz niewłaściwe użytkowanie, z powodu zagrożeń, jakie może to spowodować! Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowa-

nia przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz o ograniczonych zdolnościach zmysłowych, lub w przypadku niewystarczającego doświadczenia lub odpowiedniego przygotowania; może się to odbywać jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo wyżej wymienionych osób oraz po uprzednim ich pouczeniu co do sposobu użytkowania urządzenia.

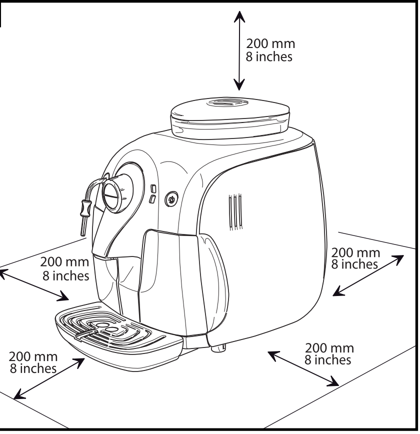
Zasilanie elektryczne
Podłączać ekspres do kawy jedynie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Napięcie musi odpowiadać napięciu podanemu na tabliczce umieszczonej na urządzeniu, umieszczonej po wewnętrznej stronie drzwiczek 3.

Kabel zasilania
Nie używać nigdy ekspresu do kawy, jeśli kabel zasilania jest wadliwy. Gdy kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub przez upoważniony serwis obsługi klientów. Nie przeprowadzać kabla zasilającego przez kąty lub ostre krawędzie, nad gorącymi przedmiotami i chronić go od oleju. Nie przesuwać i nie ciągnąć ekspresu do kawy, trzymając go za kabel. Nie wyciągać wtyczki z gniazdka, ciągnąc za kabel i nie dotykać jej mokrymi rękami. Unikać swobodnego zwisania kabla zasilającego ze stołów czy półek.

Ochrona osób
Nie pozostawiać dzieci bez opieki, aby uniknąć by bawiły się urządzeniem. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń powodowanych przez sprzęt domowego użytku. Nie zostawiać materiałów użytych do opakowania urządzenia w zasięgu dzieci.

Niebezpieczeństwo poparzeń
Unikać kierowania strumienia pary i/lub gorącej wody w swoją stronę lub w kierunku innych osób: **niebezpieczeństwo poparzeń!**

A



Używać zawsze przeznaczone do tego celu uchwyty lub pokrętła.

Usytuowanie
Umieścić ekspres do kawy w bezpiecznym miejscu, gdzie nikt nie będzie mógł go przewrócić czy zostać zraniony przez jego części. Możliwość wydostania się gorącej wody i pary: **niebezpieczeństwo poparzeń!**
Nie trzymać urządzenia w temperaturze niższej niż 0°C; istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia przez lód. Nie używać ekspresu do kawy na świeżym powietrzu.
Nie umieszczać urządzenia w pobliżu bardzo rozgrzanych powierzchni ani otwartego ognia, obudowa mogłaby się stopić lub zostać uszkodzona.

Czyszczenie
Przed czyszczeniem urządzenia, należy je wyłączyć przy pomocy przycisku ON/OFF i wyciągnąć następnie wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
Ponadto odczekać, aż urządzenie się ochłodzi.
Nie zanurzać nigdy urządzenia w wodzie!
Surowo zabrania się przeprowadzania interwencji wewnątrz urządzenia.
Nie używać do celów spożywczych wody pozostałej w pojemniku przez kilka dni, umyć pojemnik i napełnić go świeżą, pitną wodą.

Miejsce przeznaczone do użytku i konserwacji
Dla uzyskania poprawnego funkcjonowania ekspresu do kawy, zaleca się przestrzeganie następujących warunków:
- Wybrać dobrze wypoziomowaną powierzchnię;
- Wybrać pomieszczenie wystarczająco oświetlone, higieniczne, z łatwo dostępnym gniazdem elektrycznym;
- Umieścić urządzenie w odpowiedniej odległości od ścian zgodnie ze wskazówkami na rysunku **(Rys. A)**.

Ochrona urządzenia
Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przechowywać urządzenie w suchym i niedostępnym dla dzieci miejscu. Chronić urządzenie przed kurzem i brudem.

Naprawy/Konserwacja
W przypadku awarii, usterek lub podejrzenia o usterkach powstałych w wyniku upadku, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie włączać wadliwego urządzenia. Tylko Autoryzowane Centra Serwisowe mogą dokonywać interwencji i napraw.
Nie ponosi się odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez interwencje niewykonane według powyższych zaleceń.

Postępowanie w przypadku pożaru

W przypadku pożaru używać do gaszenia gaśnicy z dwutlenkiem węgla (CO_2). Nie używać gaśnic wodnych ani proszkowych.

Legenda dotycząca komponentów urządzenia

1 Pokrywka pojemnika do kawy ziarnistej
2 Pojemnik do kawy ziarnistej
3 Drzwiczki serwisowe
4 Kasetka na fusy
5 Dozownik kawy
6 Kratka do odstawiania filiżanek
7 Wskaźnik pełnej tacy ociekowej
8 Taca ociekowa
9 Pojemnik na wodę
10 Rurka wylotu gorącej wody / pary
11 Zabezpieczenie dla rurki wylotu (10)
12 Panel sterujący
13 Blok kawy

Panel sterujący

14 Przycisk parzenia małej kawy
15 Przycisk parzenia dużej kawy
16 Przycisk ON/OFF
17 Przełącznik kawy/ gorącej wody / pary.
18 Kontrolka Alarmów
19 Kontrolka Temperatury
20 Kontrolka Podwójnej kawy

Akcesoria

21 Klucz do regulacji mielenia
22 Kabel zasilania
23 Smar do Bloku Kawy
24 Przystawka Pannarello
(seryjnie tylko w modelu Plus)

4 INSTALACJA

Dla własnego bezpieczeństwa oraz bezpieczeństwa innych osób, należy skrupulatnie stosować się do „Norm bezpieczeństwa" opisanych w rozdz. 3.

4.1 Opakowanie

Oryginalne opakowanie zostało zaprojektowane i wyprodukowane w celu ochrony urządzenia podczas transportu.
Zaleca się jego zachowanie do ewentualnej potrzeby transportu w przyszłości.

4.2 Operacje wstępne

- Wyjąć z opakowania pokrywkę pojemnika na kawę (1) i tacę ociekową (8) z kratką (6).
- Wyjąć z opakowania ekspres do kawy i ustawić go w miejscu odpowiadającym wymaganiom opisanym w normach bezpieczeństwa (rozdz.3).
- **(Rys.15)** - Włożyć tacę ociekową (8) z kratką (6) do odpowiedniego miejsca na urządzeniu.
- Położyć pokrywkę (1) na pojemniku na kawę (2).
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka elektrycznego, należy upewnić się, że wszystkie operacje podane w par. 4.3. zostały wykonane.

i Ważna informacja: Należy koniecznie przeczytać zawartość Rozdziału 12, gdzie szczegółowo wyjaśniono znaczenie wszelkich sygnalizacji, które urządzenie przekazuje użytkownikowi za pomocą kontrolek umieszczonych na panelu sterującym.

⚠ Nigdy nie wyjmuj tacy ociekowej, gdy ekspres jest włączony. Po wyłączeniu , zaczekaj kilka minut, aż ekspres wykona cykl płukania/czyszczenia (patrz rozdział 4.4).

4.3 Pierwsze uruchomienie

- **(Rys.3)** - Wyjąć pojemnik na wodę (9) z jego obsady.
- **(Rys.4)** - Opłukać go i napełnić świeżą wodą; nie przekraczać poziomu (MAX) podanego na pojemniku. Włożyć ponownie pojemnik do urządzenia.

⚠ Wlewać do pojemnika (9) tylko i wyłącznie świeżą nie gazowaną wodę pitną. Gorąca woda lub inne płyny mogą uszkodzić pojemnik i/lub urządzenie. Nie włączać urządzenia bez wody: upewnić się, czy w pojemniku jest wystarczająca ilość wody.

- **(Rys.1)** - Zdjąć pokrywkę (1) pojemnika na kawę (2).
- **(Rys.2)** - Wsypać powoli kawę ziarnistą do pojemnika.

i Uwaga: Kratka znajdująca się w pojemniku na kawę nie może i nie powinna być usuwana.

⚠ Wsypywać do pojemnika (2) tylko i wyłącznie kawę ziarnistą. Kawa mielona, rozpuszczalna czy inne przedmioty uszkodzą urządzenie.

- Położyć pokrywkę (1) na pojemniku na kawę (2).
- **(Rys.5A)** - Włożyć wtyczkę do gniazdka znajdującego

się z tyłu urządzenia.

- **(Rys.5B)** - Włożyć wtyczkę znajdującą się na przeciwnym krańcu kabla do ściennego gniazdka elektrycznego o odpowiednim napięciu.
- Upewnić się, że przełącznik (17) znajduje się w pozycji "⬮"; jeśli to konieczne, przekręcić go na wskazaną pozycję.
- **(Rys.6)** - Aby uruchomić urządzenie wystarczy wcisnąć przycisk (16); kontrolka (18) zacznie szybko migać, co oznacza, że należy przystąpić do napełnienia obwodu.
- **(Rys.7)** - Aby napełnić obwód, należy ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką pannarello przy wersji plus) (10);
- **(Rys.9)** - Przekręcić przełącznik (17) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu "💧" i poczekać.

  Kiedy wypłynie woda normalnym strumieniem a kontrolka (18) zacznie migać wolno, żądając zamknięcia wylotu, należy przekręcić pokrętło sterujace w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż na pozycję "⬮".
- W tym momencie kontrolka (19) zacznie migać powoli, wskazując fazę ogrzewania.

Uwaga: Przed pierwszym uruchomieniem, w przypadku przedłużającego się okresu nie używania lub, jeżeli pojemnik na wodę jest całkowicie pusty, zaleca się napełnienie obwodu.

Po rozgrzaniu się, urządzenie wykonuje cykl płukania obwodów wewnętrznych (patrz par. 4.4).

- Po zakończeniu wykonywania czynności, o których mowa powyżej, urządzenie jest gotowe do użytku.
- Aby zaparzyć kawę, przygotować gorącą wodę lub parę i prawidłowo używać urządzenie, należy uważnie stosować się do dalszych instrukcji.

4.4 Cykl płukania/czyszczenia

Cykl ten pozwala na przepłukanie czystą wodą obwodów parzenia kawy.

Cykl jest wykonywany gdy:
- Ekspres zostanie włączony (przy zimnym bojlerze)
- Po odpowietrzeniu ekspresu (przy zimnym bojlerze)
- W fazie przechodzenia w tryb Stand-by (jeżeli była parzona kawa)
- W fazie wyłączania się ekspresu, po naciśnięciu przycisku ON/OFF (16) (jeśli była parzona kawa)

Uwaga: Jeżeli nadzorujesz operację, ustaw naczynie pod wylewką zanim rozpocznie się wylewanie wody (5) (Rys. 8).

Zostanie przelana niewielka ilość wody, która przepłucze i ogrzeje wszystkie komponenty obwodu parzenia kawy; w tej fazie kontrolki zapalają się cyklicznie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Zaczekaj, aż cykl zakończy się automatycznie. Możesz go również zatrzymać naciskając przycisk kawy.

5 REGULACJE

Urządzenie, które Państwo kupili umożliwia wykonanie kilku regulacji, które pozwolą używać go jak najlepiej.

5.1 Saeco Adapting System

Kawa jest produktem naturalnym i jej cechy mogą zmieniać się w zależności od pochodzenia, rodzaju mieszanki i palenia. Ekspres do kawy Saeco dysponuje systemem autoregulacji, który pozwala na stosowanie każdego typu kawy ziarnistej dostępnej w sprzedaży (z wyjątkiem kawy smakowej i aromatyzowanej).
- Urządzenie reguluje się automatycznie, aby zoptymalizować ekstrakt z kawy, zapewniając doskonałą zwartość pastylki kawy w celu uzyskania kremowej kawy espresso, która uwolni wszystkie aromaty, niezależnie od używanego rodzaju kawy.
- proces optymalizacji jest procesem dostrajania, który wymaga zaparzenia pewnej liczby filiżanek kawy w celu umożliwienia urządzeniu wyregulowania ilości zmielonej kawy.
- uwaga, istnieją szczególne mieszanki, które wymagają regulacji mielenia w celu zoptymalizowania parzenia kawy - (patrz par.5.2).

5.2 Regulacja młynka

Uwaga! Pokrętło regulacji mielenia umieszczone wewnątrz pojemnika na kawę należy przekręcać tylko, kiedy młynek działa. Nie wsypywać kawy mielonej i/lub rozpuszczalnej do pojemnika na kawę ziarnistą.

Zabrania się wkładania tam jakiegokolwiek materiału, który nie jest kawą ziarnistą. Młynek zawiera komponenty ruchome, które mogą stanowić niebezpieczeństwo; zabrania się wkładania do niego palców i/lub innych przedmiotów. Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności wewnątrz pojemnika na kawę, należy wyłączyć urządzenie wciskając przycisk ON/OFF oraz wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elek-

trycznego. Nie wsypywać kawy ziarnistej podczas funkcjonowania młynka.

Urządzenie pozwala na dokonanie lekkiej regulacji stopnia zmielenia kawy, by dostosować go do typu użytej kawy.
Regulację należy wykonywać używając trzpienia znajdującego się w pojemniku na kawę; należy go wciskać i przekręcać tylko za pomocą klucza będącego na wyposażeniu.
(Rys.27) - Przycisnąć i obracać trzpień każdorazowo tylko o jedną jednostkę i zaparzyć 2-3 kawy; tylko w ten sposób można zauważyć zmiany stopnia mielenia.
(Rys.28) - Punkty odniesienia umieszczone wewnątrz pojemnika oznaczają ustawiony stopień mielenia; można ustawić 5 różnych stopni mielenia z następującymi odniesieniami:

1- Mielenie Grube
2 - Mielenie Drobne

5.3 Regulacja ilości kawy w filiżance

Urządzenie pozwala na regulację ilości parzonej kawy zgodnie z Państwa gustami i/lub wielkością Państwa kubków/filiżanek.
Przy każdym przyciśnięciu i zwolnieniu przycisku (14) lub (15) urządzenie zaparza pewną, zaprogramowaną ilość kawy. Zaprogramowaną ilość można zmienić zgodnie z upodobaniem. Każdemu przyciskowi jest przypisane parzenie kawy; następuje ono niezależnie.

Jako przykład opisane zostanie programowanie przycisku (14), któremu zwykle przypisana jest kawa espresso.

- **(Rys.10)** - Umieścić filiżankę pod dozownikiem kawy.
- **(Rys.12)** - Wcisnąć i przytrzymać wciśnięty przycisk (14); podczas tej fazy kontrolka (20) miga.
- **(Rys. 12)** - Kiedy w filiżance pojawi się wybrana ilość kawy, należy zwolnić przycisk (14).

W tym momencie przycisk (14) jest zaprogramowany; na każde wciśnięcie i zwolnienie przycisku urządzenie zaparzy taką samą ilość kawy, jaka została właśnie zaprogramowana.

5.4 Stand-by

Urządzenie przystosowane jest do oszczędzania energii.Po 60 minutach od ostatniego użycia urządzenie automatycznie się wyłączy.

Aby ponownie włączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk (16); w takim wypadku urządzenie wykona płukanie tylko, jeżeli bojler się ochłodził.

5.5 Duże filiżanki

W ekspresie do kawy można używać większość dostępnych na rynku kubków/filiżanek.
Jeśli chcą Państwo użyć wyjątkowo dużych filiżanek, należy usunąć kratkę (6).

Przed usunięciem kratki (6) i ustawieniem filiżanki, należy upewnić się, że taca ociekowa (8) jest pusta i czysta (patrz par. 9).

(Rys.11) - Usunąć kratkę (6) i ustawić filiżankę na specjalnie przygotowanym wsporniku.
Po zakończeniu, założyć z powrotem kratkę (6).

6 PARZENIE KAWY

Uwaga: W przypadku, gdyby urządzenie nie zaparzało kawy, należy sprawdzić, czy w pojemniku na wodę (9) jest woda.

Przed zaparzeniem kawy należy sprawdzić, czy zielona kontrolka sygnalizująca osiągnięcie właściwej temperatury (19) pali się światłem ciągłym, czy pojemnik na wodę i pojemnik na kawę są napełnione.

Podczas cyklu parzenia kawy, przełącznik (17) musi pozostawać w pozycji "" .

- **(Rys.10 - Rys. 11)** - Ustawić 1 lub 2 kubki/filiżanki pod dziobkami dozownika (5) odpowiednio do otworów w kratce.
- **(Rys.12)** - Aby zaparzyć kawę, należy przycisnąć i zwolnić:
  przycisk (14), aby otrzymać kawy espresso;
  przycisk (15), aby otrzymać dużą kawę.
- Następnie uruchomi się cykl parzenia kawy: aby zaparzyć 1 kawę, należy wcisnąć przycisk jeden raz; aby zaparzyć 2 kawy, wcisnąć przycisk 2 razy kolejno po sobie.

W tym trybie funkcjonowania urządzenie automatycznie przejdzie do mielenia i dozowania odpowiedniej ilości kawy. Przygotowanie dwóch kaw wymaga dwóch cykli mielenia i dwóch cykli parzenia sterowanych automatycznie przez urządzenie; opcja ta jest sygnalizowana przez kontrolkę 20 świecącą się światłem ciągłym.

- Po zakończeniu cyklu wstępnego parzenia, kawa zacznie wypływać z dozownika (5).
- Parzenie kawy zostanie automatycznie zatrzymane, kiedy ustawiony poziom zostanie osiągnięty; jednakże istnieje możliwość przerwania parzenia kawy poprzez wciśnięcie wcześniej uruchomionego przycisku.

Urządzenie jest tak wyregulowane, aby przygotować prawdziwe włoskie espresso. Cecha ta może nieco wydłużyć czas parzenia z pełna korzyścią dla intensywnego smaku kawy.

7 NALEWANIE GORĄCEJ WODY

Uwaga: na początku może dojść do krótkiego tryskania gorącej wody: niebezpieczeństwo poparzeń. Rurka doprowadzająca gorącą wodę może osiągnąć wysoką temperaturę: unikać jej dotykania bezpośrednio rękami.

- Przed nalaniem gorącej wody należy sprawdzić, czy zielona kontrolka sygnalizująca osiągnięcie właściwej temperatury (19) jest zapalona.

Kiedy maszyna jest gotowa do parzenia kawy, należy postępować w następujący sposób:

- **(Rys.7)** - ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką pannarello przy wersji plus) (10);
- **(Rys.9)** - Przekręcić przełącznik (17) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu "💧".
- Nalać żądaną ilość gorącej wody; aby zatrzymać nalewanie gorącej wody, należy przekręcić przełącznik (17) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ustawiając go na pozycji "☕". Urządzenie przejdzie do normalnego funkcjonowania.

Czasem może zdarzyć się tak, że po przekręceniu przełącznika (17) nie wypłynie gorąca woda a kontrolka (19) będzie wolno migać. Wystarczy odczekać aż kontrolka (19) zapali się światłem ciągłym, aby wypłynął strumień gorącej wody.

8 WYTWARZANIE PARY / PRZYGOTOWYWANIE CAPPUCCINO

Para może być używana do ubijania mleka do cappuccino, ale również do ogrzewania napojów.

Niebezpieczeństwo poparzeń! Na początku wytwarzania pary może dojść do krótkiego tryskania gorącej wody. Rurka doprowadzająca może osiągnąć wysoką temperaturę: unikać jej dotykania bezpośrednio rękami.

- **(Rys.7)** - Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką pannarello) (10).
- **(Rys.13)** - Kiedy urządzenie jest gotowe do parzenia kawy, należy przekręcić przełącznik (17) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do punktu "♨"; pozostała woda może wypłynąć z rurki wylotu pary (przystawki pannarello).
- Urządzenie potrzebuje czasu na wstępne ogrzanie, w tej fazie kontrolka (19) miga.
- Kiedy zielona kontrolka (19) zacznie świecić się światłem ciągłym, rozpocznie się wytwarzanie pary; w krótkim czasie zacznie wytwarzać się sama para.
- Przekręcić przełącznik (17) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić go ponownie na pozycję "☕" w celu zatrzymania wytwarzania pary.
- Napełnić zimnym mlekiem 1/3 pojemnika, który zostanie użyty do przygotowania cappuccino.

Aby zapewnić najlepsze rezultaty w przygotowywaniu cappuccino, stosowane mleko powinno być zimne.

- **(Rys.14)** - Zanurzyć rurkę wylotu pary (przystawkę pannarello przy wersji plus) w mleku, które ma być ogrzane i przekręcić pokrętło (17) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do punktu "♨"; obracać pojemnik powolnymi ruchami od dołu do góry, by zapewnić równomierne tworzenie się piany.
- Po skończeniu używania pary przez żądany okres czasu, przekręcić przełącznik (17) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić go ponownie na pozycję "☕", aby zatrzymać wytwarzanie pary.
- Ten sam system może być stosowany do ogrzewania innych napojów.

Po użyciu rurki wylotu pary (przystawki pannarello przy wersji plus), należy ją umyć w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i Konserwacja”.

Po użyciu pary przy przygotowywaniu napoju;
Aby zaparzyć kawę: wykonać procedury opisane w paragrafie 8.1, aby doprowadzić urządzenie do temperatury parzenia kawy.
Aby nalewać gorącą wodę: wykonać procedury opisane w paragrafie 7.

Pozostawienie przełącznika na pozycji środkowej powoduje, że urządzenie przestawi

się automatycznie na temperaturę do parzenia kawy w celu uniknięcia niepotrzebnego marnowania energii.

8.1 Przejście od pary do kawy

- Po wytworzeniu pary, kiedy przyciskany jest przycisk kawy (14) lub (15), kontrolka (19) szybko miga, wskazując, że urządzenie jest przegrzane i nie może zaparzyć kawy.
- Aby zaparzyć kawę, należy wypuścić pewną ilość wody.
  (Rys.7 - Rys.9) - Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką pannarello przy wersji plus) (10) i przekręcić przełącznik (17) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu "♁". Poczekać aż kontrolka gotowości temperatury (19) będzie świeciła światłem ciągłym.

  Następnie przekręcić przełącznik (17) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i ustawić go ponownie w pozycji "●", aby zatrzymać nalewanie.
- W tym momencie można zaparzyć kawę w sposób opisany w paragrafie 6.

9 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie ogólne

- Konserwacja i czyszczenie mogą być wykonywane tylko, kiedy urządzenie jest zimne i odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nie wkładać do zmywarki wyjmowanych komponentów.
- Nie używać do czyszczenia ostrych przedmiotów ani agresywnych produktów chemicznych (rozpuszczalniki).
- Do czyszczenia urządzenia stosować miękką ściereczkę zwilżoną wodą.
- Nie suszyć urządzenia i/lub jego części w piecyku mikrofalowym i/lub tradycyjnym piecu.
- **(Rys.16)** - Codziennie po ogrzaniu mleka zdjąć zewnętrzną część przystawki pannarello (jeśli jest) i umyć ją świeżą pitną wodą.
- **(Rys.17)** - Co tydzień należy czyścić rurkę wylotu pary. Aby wykonać tę czynność trzeba:
  - zdjąć część zewnętrzną przystawki pannarello (do normalnego czyszczenia);
  - zsunąć górną część przystawki pannarello z rurki wylotu pary;
  - umyć górną część przystawki pannarello świeżą pitną wodą;
  - umyć rurkę wylotu pary wilgotną ściereczką i usunąć ewentualne pozostałości mleka;
  - umieścić ponownie górną część na rurce wylotu pary (upewnić się czy jest prawidłowo włożona).
    Zamontować ponownie zewnętrzną część przystawki pannarello.
- **(Rys.4)** - Zaleca się codzienne czyszczenie pojemnika na wodę:
  - Wyjąć filtr umieszczony wewnątrz pojemnika i umyć go bieżącą pitną wodą.
  - Umieścić ponownie filtr na miejscu równocześnie lekko dociskając i przekręcając.
  - Napełnić pojemnik świeżą pitną wodą.
- **(Rys.15)** - Codziennie opróżniać i myć tacę ociekową (8); czynność tę należy wykonać również, kiedy pływak (7) się podnosi.
- **(Rys.18)** - Codziennie opróżnić i myć kasetkę na fusy.

9.1 Blok kawy

- Blok Kawy (13) należy czyści za każdym razem, kiedy pojemnik na kawę ziarnistą jest napełniany, lub w każdym razie, przynajmniej raz na tydzień.
- Wyłączyć ekspres do kawy naciskając wyłącznik (16) i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- **(Rys.18 - Rys.19)** - Wyjąć kasetkę na fusy (4). Otworzyć drzwiczki serwisowe (3).
- **(Rys.20)** - Wyjąć Blok Kawy (13) trzymając go za specjalny uchwyt i wciskając przycisk «PUSH». Blok Kawy może być myty tylko letnią wodą bez detergentu.
- **(Rys.21)** - Umyć Blok Kawy letnią wodą; umyć dokładnie górny filtr.
- Umyć i wysuszyć dokładnie wszystkie części Bloku Kawy.
- Wyczyścić dokładnie przestrzeń wewnątrz urządzenia
- **(Rys.22)** - Sprawdzić czy oba punkty zgadzają się ze sobą.
- **(Rys.23)** - Sprawdzić czy dźwignia styka się z podstawą Bloku Kawy. Wcisnąć przycisk „PUSH", aby upewnić się, że Blok Kawy jest we właściwej pozycji.

i Przeprowadzić smarowanie Bloku Kawy po około 500 zaparzeniach. Smar do smarowania Bloku Kawy może być zakupiony w autoryzowanych centrach serwisowych.

- **(Rys.24)** - Prowadnice zespołu smarować jedynie smarem dostarczonym w wyposażeniu.

Polski

- **(Rys.25-26)** - Rozprowadzić smar równomiernie na obu prowadnicach bocznych.
- Umieścić ponownie Blok Kawy w odpowiedniej wnęce tak, aby zaczepienie odbyło się BEZ wciskania przycisku „PUSH”.
- Włożyć pojemnik na fusy. Zamknąć drzwiczki serwisowe.

10 ODWAPNIANIE

Tworzenie się kamienia jest naturalną konsekwencją użytkowania; odwapnianie konieczne jest co 1-2 miesiące lub, kiedy zauważone zostanie zmniejszenie przepływu wody.

Używaj środka do odwapniania SAECO (Rys.29). Jego receptura została dobrana w taki sposób, by zachować możliwości i właściwe działanie ekspresu przez cały okres jego życia oraz, żeby uniknąć, jeżeli jest właściwie użytkowany, jakiegokolwiek pogorszenia jakości dostarczanych produktów.

Uwaga! Nie używać w żadnym wypadku octu jako odwapniacza.

(Rys.17) - Przed wykonaniem odwapnienia usunąć przystawkę pannarello (jeśli jest) z rurki wylotu pary w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i Konserwacja”.

- Włączyć urządzenie przyciskiem ON/OF (16). **Zaczekać, aż urządzenie zakończy proces płukania i rozgrzewania.**
- Wymieszać odwapniacz z wodą zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu środka odwapniającego i napełnić pojemnik na wodę.
- **(Rys.7)** - Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (10);
- **(Rys.9)** - Nalewać z przerwami (jedna filiżanka na jeden raz) całą zawartość pojemnika na wodę przekręcając przełącznik (17) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu ""; aby zatrzymać nalewanie, przekręcić przełącznik (17) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji "".
- Podczas pojedynczych przerw należy pozostawiać roztwór odwapniający, aby mógł zadziałać, na około 10-15 minut, wyłączając urządzenie poprzez wyłącznik ON/OFF (16). Opróżnić pojemnik.
- Powtarzać te czynności aż do wykończenia roztworu odwapniającego wewnątrz pojemnika.
- Po wykończeniu roztworu odwapniającego wypłukać pojemnik na wodę i napełnić go świeżą wodą.
- Włączyć urządzenie przyciskiem ON/OF (16).
- **(Rys.9)** - Opróżnić pojemnik na wodę z jego zawartości przekręcając przełącznik (17) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu ""; aby zatrzymać nalewanie, przekręcić przełącznik (17) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji "".

Po zakończeniu odwapniania nałożyć przystawkę pannarello (przy wersji plus) na rurkę wylotu pary w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i Konserwacja”.

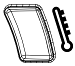
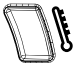
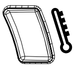
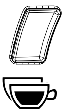
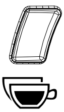
Pozbywanie się zużytego środka do odwapniania powinno być zgodne z zaleceniami producenta i/lub przepisami obowiązującymi w danym kraju.

11 POZBYWANIE SIĘ URZĄDZENIA

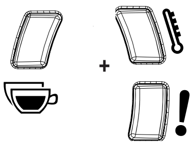
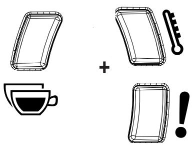
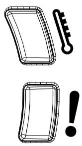
INSTRUKCJE USUWANIA ZUŻYTEGO SPRZĘTU: Ten produkt odpowiada wymogom dyrektywy nr 2002/96/WE Parlamentu Europejskiego i Rady.

- Symbol  umieszczony na sprzęcie lub opakowaniu wskazuje na to, że zużyty sprzęt nie może być traktowany jako ogólny odpad domowy, a że należy go zanieść do punktów zbiórki selektywnej sprzętu elektrycznego i elektronicznego, zorganizowanych przez administrację publiczną.
- Sprzęt ten może być również oddany dystrybutorowi w momencie zakupu nowego równorzędnego sprzętu. Użytkownik jest odpowiedzialny za oddanie zużytego sprzętu do odpowiednich punktów zbiórki; w przeciwnym przypadku podlega on sankcjom przewidzianym przez obowiązujące przepisy w dziedzinie odpadów.
- Poprawna selektywna zbiórka poprzez przeznaczenie zużytego sprzętu na recykling, przetworzenie oraz usuwanie przyjazne dla środowiska przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków na środowisko i ludzkie zdrowie oraz sprzyja odzyskowi materiałów, z których składa się produkt.
- O otrzymanie szczególniejszych informacji dotyczących możliwych systemów zbiórki należy się zwrócić do lokalnych podmiotów zajmujących się usługami usuwania odpadów lub do dystrybutora, u którego został zakupiony produkt. Producent i/lub importer wypełniają obowiązki związane z recyklingiem, przetworzeniem oraz przyjaznym dla środowiska usuwaniem odpadów zarówno indywidualnie jak i biorąc udział w zbiorowych systemach.

12 KONTROLKI PANELU STERUJĄCEGO

Sygnalizacje	Przyczyny	Rozwiązanie
 **Światło ciągłe**	Urządzenie osiągnęło właściwą temperaturę i jest gotowe: - do parzenia kawy; - do nalewania gorącej wody; - do wytwarzania pary	
 **Światło wolno migające**	Urządzenie w fazie rozgrzewania przed parzeniem kawy, nalewaniem gorącej wody i wytwarzaniem pary.	
 **Światło szybko migające**	Urządzenie przegrzane; w tym trybie urządzenie nie może zaparzyć kawy.	Należy wypuścić wodę do jakiegoś pojemnika przekręcając przełącznik (17) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu "💧", dopóki zielona kontrolka gotowości temperatury (19) nie zapali się światłem ciągłym. Następnie zatrzymać nalewanie wody.
 **Światło wolno migające**	Oznacza, że urządzenie jest w fazie programowania ilości kawy w filiżance (patrz par. 5.3).	
 **Światło ciągłe**	Urządzenie w fazie parzenia podwójnej kawy.	
 **Światło ciągłe**	Niewystarczająca ilość wody w pojemniku.	Napełnić pojemnik świeżą pitną wodą, napełnić obwód i rozpocząć ponownie procedurę.
	Pusty pojemnik na kawę.	Napełnić pojemnik kawą ziarnistą i rozpocząć ponownie procedurę.
	Pełna kasetka na fusy.	Kiedy urządzenie jest włączone, opróżnić kasetkę na fusy. Czynność ta jest wymagana zawsze po zaparzeniu 8 kaw. Jeżeli pojemnik na fusy zostanie opróżniony zanim zapali się kontrolka , licznik nie wyzeruje się.

Polski

Sygnalizacje	Przyczyny	Rozwiązanie
 **Światło szybko migające**	Pusty obwód wody.	Napełnić zbiornik świeżą, pitną wodą i następnie napełnić obwód wodny ekspresu, jak opisano w rozdz. 4.3.
 **Światło wolno migające**	Brak bloku kawy Brak kasetki na fusy Drzwiczki serwisowe otwarte Pokrętło w NIEWŁAŚCIWEJ pozycji dla funkcjonowania urządzenia.	Aby zgasić czerwone migające światło, sprawdzić czy wszystkie komponenty są włożone i zamknięte w prawidłowy sposób.
 **Światła migające w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (cyklicznie)**	Ekspres wykonuje cykl płukania/ mycia (patrz rozdział 4.4).	Ekspres zakończy cykl automatycznie. Możesz przerwać cykl naciskając przycisk kawy.
 **Światła migające równocześnie**	Urządzenie jest w stanie anormalnym i nie zezwala na parzenie kawy, nalewanie wody ani wytwarzanie pary.	Wyłączyć i po 30 sekundach ponownie włączyć urządzenie. Spróbować 2 lub 3 razy. Jeśli urządzenie NIE uruchomi się skontaktować się z centrum serwisowym.
 **Światła migające naprzemiennie**	Blok kawy wykonał anormalną operację.	Spróbować ponownie wykonać nowy cykl parzenia kawy.

Zachowanie	Przyczyny	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest połączone do sieci elektrycznej.	Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
Kawa nie jest wystarczająco gorąca.	Filiżanki są zimne.	Ogrzać filiżanki gorącą wodą.
Nie wypływa gorąca woda lub para.	Otwór rurki wylotu pary jest zablokowany.	Przeczyścić otwór rurki wylotu pary za pomocą szpilki. **Przed wykonaniem tej czynności, upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i zimne.**
	Brudna przystawka pannarello (jeśli jest).	Wyczyścić przystawkę pannarello.
Kawa ma mało pianki. **(Patrz uwaga)**	Nieodpowiednia lub zbyt stara mieszanka kawy lub też zbyt grubo zmielona.	Zmienić mieszankę kawy lub wyregulować stopień mielenia zgodnie z opisem w par. 5.2.
Urządzenie nagrzewa się zbyt długo lub ilość wody, która płynie z rurki jest zbyt mała.	Obwód urządzenia jest zablokowany z powodu osadów kamienia.	Odwapnić urządzenie.
Nie można wyjąć Bloku Kawy.	Blok Kawy nie jest we właściwej pozycji.	Włączyć urządzenie. Zamknąć drzwiczki serwisowe. Blok zaparzający powraca automatycznie do pozycji wyjściowej.
	Kasetka na fusy włożona.	Wyjąć kasetkę na fusy przed wyjęciem bloku zaparzającego.
Urządzenie mieli, ale kawa nie wychodzi. **(Patrz uwaga)**	Brakuje wody.	Napełnić pojemnik na wodę i obwód wody (Par.4.3).
	Brudny Blok Kawy.	Wyczyścić Blok Kawy (Par. 9.1).
	Obwód nienapełniony.	Napełnić ponownie obwód (Par.4.3).
	Zdarzenie szczególne, które występuje, kiedy urządzenie automatycznie reguluje dozę.	Zaparzyć kilka kaw w sposób opisany w par.5.1.
	Brudny dozownik.	Wyczyścić dozownik.
Kawa zbyt wodnista. **(Patrz uwaga)**	Zdarzenie szczególne, które występuje, kiedy urządzenie automatycznie reguluje dozę.	Zaparzyć kilka kaw w sposób opisany w par.5.1.
Kawa płynie zbyt wolno. **(Patrz uwaga)**	Mielenie zbyt drobne.	Zmienić mieszankę kawy lub wyregulować stopień mielenia zgodnie z opisem w par. 5.2.
	Obwód nienapełniony.	Napełnić ponownie obwód (Par.4.3).
	Brudny Blok Kawy.	Wyczyścić Blok Kawy (Par. 9.1).
Kawa wypływa poza dozownikiem.	Zatkany dozownik.	Wyczyścić dozownik i jego otwory wylotowe.

Uwaga: problemy te mogą być normalne, jeśli została zmieniona mieszanka kawy lub w przypadku wykonywania pierwszej instalacji; w takim wypadku należy odczekać aż urządzenie wykona autoregulację w sposób opisany w par.5.1.

W przypadku problemów, które nie zostały omówione w powyższej tabeli, lub, gdy podane porady ich nie rozwiązują, zwrócić się do centrum serwisowego.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto:

MACCHINA PER CAFFE' AUTOMATICA

SUP 033R

al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme alle seguenti norme:

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-15 - Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi - EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicurezza apparecchi per uso domestico e similare. Campi elettromagnetici - Metodi per la valutazione e le misure EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-14 - Requisiti specifici per polverizzatori e macinacaffè EN 60335-2-14 (2006).
- Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici e simili apparecchiature elettriche - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) - Parte 3^ Limiti - Sezione 2 : Limiti per le emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'apparecchiatura ≤ 16A per fase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
  Parte 3^ Limiti - Sezione 3 : Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16A. EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti e apparecchi similari. - Norma per famiglia di prodotti EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

secondo le disposizioni delle direttive CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano - li, 27/06/2007

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani

EC DECLARATION OF CONFORMITY
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

declare under our responsability that the product:

AUTOMATIC COFFEE MAKER

SUP 033R

to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents :

- Safety of household and electrical appliances - General requirements - EN 60335-1(2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12(2006)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2-15 - Particular requirements for appliances for heating liquids - EN 60335-2-15(2002) + A1(2005)
- Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - methods for evaluation and measurement EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Household and similar electrical appliances - safety - Part 2-14 - Particular requirements for kitchen machines EN 60335-2-14 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 1 - Emission EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Part. 3^ Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A for phase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Electromagnetic compatibility (EMC)
  Part 3^ : Limits - Section 3 : Limitation of voltage changes , voltage fluctuations and flicker in public low - voltage supply systems , for equipment with rated current ≤ 16 A for phase and not subject to conditional connection EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001)
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 2. Immunity - Product family standard EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

Following the provision of the directives: EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 93/68

Gaggio Montano - li, 27/06/2007

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

erklären in eigener Verantwortung, daß das Produkt:

KAFFEEVOLLAUTOMAT

SUP 033R

auf welches sich diese Erklärung bezieht, folgenden Normen entspricht:

- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Allgemeine Anforderungen - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-15 - Besondere Anforderungen für Geräte zur Flüssigkeitserhitzung - EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicherheit Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. Elektromagnetische Felder.
  Verfahren für die Bewertung und die Messungen EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-14 - Besondere Anforderungen für Mahlwerke und Kaffeemühlen EN 60335-2-14 (2006).
- Grenzwerte und Messverfahren für Funkstörungen von Geräten mit elektromotorischem Antrieb und Elektrowärmegeräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)
  Teil 3 Grenzwerte - Abschnitt 2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte- Eingangsstrom ≤ 16A je Leiter) - EN 61000-3-2 (2000)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)
  Teil 3 Grenzwerte - Abschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker in Niederspannungsnetzen für Geräte mit einem Eingangsstrom ≤ 16A. EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Störfestigkeit von Haushaltsgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Geräten.
  Produktfamiliennorm EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien 73/23/EG, 89/336/EG, 92/31EG, 93/68/EG.

Gaggio Montano - li, 27/06/2007

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani

DECLARATION DE CONFORMITÉ CE
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

déclarons sous notre responsabilité que le produit:

MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE

SUP 033R

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes suivantes :

- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Prescriptions générales - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-15 - Prescriptions particulières pour les appareils de chauffage des liquides
  EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sécurité des appareils pour usage domestique et analogue. Champs électromagnétiques - Méthodes pour l'évaluation et les mesures EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-14 - Prescriptions particulières pour poulvérisateurs et moulins à café EN 60335-2-14 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radio produites par les appareils électroménagers ou analogues com électriques ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
  Partie 3 Limites - Section 2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16A par phase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
  Partie 3 Limites - Section 3 : Limitation des variations et des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux d'alimentation basse tension pour appareils ayant un courant nominal ≤ 16A.
  EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Prescriptions d'immunité pour les appareils électroménagers, outils électriques et appareils analogues. Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

suivant les dispositions des directives CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano - li, 27/06/2007

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani

DECLARACIÒN DE CONFORMIDADED CE
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto:

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

SUP 033R

Al cual se refiere esta declaración, cumple con las siguientes normas:

- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Requisitos generales - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Parte 2-15 - Requisitos particulares para aparatos para calentar líquidos - EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Campos electromagnéticos - Técnicas de ensayo y de medida - EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Parte 2-14 - Requisitos particulares para pulverizadores y molinillos de café EN 60335-2-14 (2006).
- Límites y métodos de medida de las características relativas a la perturbación radioeléctrica de los aparatos electrodomésticos o análogos accionados por motor o con dispositivos térmicos, de las herramientas y equipos eléctricos análogos - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Límites - Sección 2 : Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada ≤ 16 A por fase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Límites - Sección 3 : Limitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en redes de baja tensión para los equipos con corriente de entrada ≤ 16 A. - EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Requisitos para los aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. Inmunidad. Norma de familia de productos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

De conformidad con las disposiciones de las directivas CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano - li, 27/06/2007

R & D Manager

Mr. Andrea Castellani

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto:

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

SUP 033R

ao qual refere-se esta declaração está conforme com as normas seguintes:

- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 1: Regras gerais - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-15 - Regras particulares para aparelhos de aquecimento de líquidos - EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Aparelhos electrodomésticos e análogos. Campos electromagnéticos - Métodos para avaliação e medição EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-14 - Regras particulares para máquinas de cozinha EN 60335-2-14 (2006).
- Requisitos para electrodomésticos, ferramentas eléctricas e dispositivos similares - Parte 1: Emissão
  Norma de família de produto - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Limites - Secção 2 : Limites para emissões de correntes harmónicas (corrente de entrada do equipamento até 16A, inclusive, por fase)
  EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Limites - Secção 3 : Limitação das flutuações de tensão e tremulação em sistemas de alimentação de baixa tensão para equipamentos de corrente nominal até 16 A, inclusive. EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Requisitos para aparelhos electrodomésticos, ferramentas portáteis e aparelhos eléctricos análogos .
  Norma de família de produto EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

conforme com as disposições das directivas CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano - li, 27/06/2007

R & D Manager

Mr. Andrea Castellani

VERKLARING VA OVEREENKOMSTE EG
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A
Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

verklaren onder onze verantwoordelijkheid, dat het produkt:

AUTOMATISCHE KOFFIEMACHINE

SUP 033R

waarop deze verklaring betrekking heeft, in overeenstemming is met de volgende normen:

- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Algemene eisen - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Deel 2-15 - Bijzondere eisen voor toestellen voor verwarming van vloeistoffen
  EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Veiligheid voor huishoudelijke en soortgelijke toestellen. Elektromagnetische velden - Methoden voor evaluatie en meting EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Deel 2-14: Bijzondere eisen voor keukenmachines EN 60335-2-14 (2006).
- Elektromagnetische compatibiliteit - Eisen voor huishoudelijke toestellen, elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten - Deel 1 Emissie - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC)
  Deel 3-2 : Limietwaarden - Limietwaarden voor de emissie van harmonische stromen (ingangsstroom van de toestellen 16 A per fase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC)
  Deel 3-3 : Limietwaarden - Limietwaarden voor spanningswisselingen, spanningsschommelingen en flikkering in openbare laagspanningsnetten voor apparatuur met een ingangsstroom 16 A per fase en zonder voorwaardelijke aansluiting EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Elektromagnetische compatibiliteit - Eisen voor huishoudelijke toestellen, elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten - Deel 2: Immuniteit - Productgroepnorm EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

volgens de richtlijnen CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano - li, 27/06/2007

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani

DEKLARACJA ZGODNOŚCI
2006/95 EWG, 2004/118 EWG,
1992/31 EWG, 1993/688 EWG

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A
Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

Niniejszym deklarujemy, ponosząc za to pełną odpowiedzialność, że produkt:

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY

SUP 033R

do którego odnosi się ta deklaracja jest zgodny z wymaganiami zawartymi w następujących normatywach:

- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Wymagania ogólne - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Część 2-15 - Wymagania szczególne dla urządzeń służących do ogrzewania płynów
  EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Zasady bezpieczeństwa przyrządów do użytku domowego i podobnego. Pola elektromagnetyczne
  Metody oceny i pomiaru EN 50366 (2003) + A1 (2006.
- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Część 2-14 - Wymagania szczególne dla młynów i młynków do kawy EN 60335-2-14 (2006).
- Dopuszczalne poziomy i metody pomiarów zakłóceń radioeletrycznych wytwarzanych przez urządzenia o silniku elektrycznym lub termiczne do użytku domowego lub do podobnych celów i przez przyrządy i sprzęty elektryczne - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Kompatybiliność elektromagnetyczna (EMC)
  Część 3^ Dopuszczalny poziom - Rozdział 2: Dopuszczalne poziomy emisji harmonicznych prądu (prądu wejściowego ≤ 16A na fazę) - EN 61000-3-2 (2000)
- Kompatybiliność elektromagnetyczna (EMC)
  Część 3^ Dopuszczalny poziom - Rozdział 3: Dopuszczalne zmiany i wahania napięcia w systemach zasilania niskim napięciem dla urządzeń o prądzie nominalnym ≤ 16A. EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Wymagania dotyczące odporności sprzętu domowego, przyrządów i podobnej aparatury. Normatywa dla grupy produktów EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

zgodnie z rozporządzeniami zawartymi w dyrektywach 73/23 EWG, 89/336 EWG, 92/31 EWG, 93/68 EWG.

Gaggio Montano - li, 27/06/2007

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani

Saeco
International Group S.p.A.

Via Torretta, 240
I-40041 Gaggio Montano, Bologna
Tel: + 39 0534 771111

Fax: + 39 0534 31025
www.saeco.com

Il produttore si riserva il diritto d`apportare qualsiasi modifica senza preavviso.

The manufacturer reserves the right to change the features of the product without prior notice.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen ohne Ankündigung vorzunehmen.

Le producteur se réserve le droit d“apporter toutes modifications sans préavis.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el producto sin aviso previo.

O fabricante reserva-se o direito de efectuar qualquer alteração sem aviso prévio.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia jakichkolwiek zmian bez wcześniejszej zapowiedzi.

Type SUP033R Cod.15000994 Rev.01 del 25-07-08